

Меню буфетной продукции на 20 О К Т Я Б Р 23 г

Согласовано
Директор школы № 127



Наименование блюд	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод Ы, г	Примерное количество ТВО
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Котлета куриная	56,24	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Гарниры							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	7,56	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	21,20	50	163,0	5,2	2,5	30,0	2,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству

* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.