


Меню буфетной продукции на 23 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
<i>Напитки</i>							
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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<i>Хлеб</i>							
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.