

Меню буфетной продукции на 04 ОКТЯБРЯ 23 г.

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	28,13	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	49,28	200	342,0	12,2	14,2	41,2	3,4
Запеканка картофельная с мясом тушеным	63,23	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
<i>Гарниры</i>							
Огурцы свежие (доп. гарнир)	7,56	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
<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
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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.