

Меню буфетной продукции на 06 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	слинии*
Холодные блюда								
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	16,38	25	88,0	5,7	7,3	0	0	
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3	
Первые блюда								
Суп молочный с вермишелью	13,75	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Вторые блюда								
Бифштекс домашний	41,00	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3	
Плов из говядины	59,67	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0	
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8	
Гарниры								
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,1	1,5	0,1	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,31	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1	
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	
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8	
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3	
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.