

Меню буфетной продукции на 14 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	11,78	18	64,0	4,1	5,2	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	32,86	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,00	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	60,74	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Запеканка рисовая с творогом, вареньем	36,12	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	4,55	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из яблок	5,93	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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.