

Меню буфетной продукции на 15 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Первые блюда</b>							
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	25,02	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Фрикассе из индейки	56,25	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Шницель " нежный "	42,54	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	8,35	55	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп гарнир)	5,29	35	5,0	0,2	0	0,9	0,07
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	10,69	60	59,0	0,09	3	6,8	0,6
<b>Напитки</b>							
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
Напиток клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	1,0	15,9	1,3
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<b>Хлеб</b>							
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.