


Меню буфетной продукции на 25 СЕНТЯБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы №127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	27,98	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Макаронник с мясом тушеным	64,40	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,2
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
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  
Мальшева Г.А. 

Директор по производству 

\* -[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.