

Меню буфетной продукции на 26 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 шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	33,28	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,07	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Ежики " Аппетитные "	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<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

Стоярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.