

Меню буфетной продукции на 27 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано
 Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	62,80	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,54	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
<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 яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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.