

Меню буфетной продукции на 15 ЯНВАРЯ 24 г


Согласовано
Директор школы №127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным сметаной, зеленью	20,78	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из филе индейки	46,31	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Макаронник с мясом тушеным	71,08	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	15,83	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,38	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	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшцева 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.