

Меню буфетной продукции на 19 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	19,70	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Суп молочный с вермишелью	13,74	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	47,63	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Омлет натуральный	37,46	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,3
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	10,60	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
<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
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
<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.