

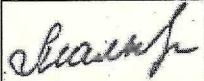
Меню буфетной продукции на 25 ЯНВАРЯ 24 г


Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бутерброд горячий и сыром	25,63	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,86	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Тефтели мясные соусе	53,63	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Соте из индейки с овощами	62,12	200	227,0	15,6	11,3	15,6	1,3
Каша молочная пшеничная с маслом	15,83	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Гарниры							
Рис отварной	11,96	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напитки							
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
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	1,0
Хлеб							
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.