

Меню буфетной продукции на 26 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	35,41	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
<b>Вторые блюда</b>							
Котлета куриная	51,83	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Шницель " Нежный "	49,80	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Запеканка картофельная с мясом	62,31	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	5,31	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
<b>Напитки</b>							
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
<b>Хлеб</b>							
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  
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.