

Меню буфетной продукции на 29 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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 с сыром	25,63	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,55	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	21,25	200/10	250,0	5,3	11,9	30,0	2,5
Рагу из говядины	62,67	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Плов из говядины	65,36	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Гарниры							
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
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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
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.