

Меню буфетной продукции на 30 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,86	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	60,30	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Запеканка из творога с вареньем	59,69	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Фрикассе из индейки	60,26	100	164,0	7,2	14,0	2,0	0,2
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,46	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
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
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	1,9
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<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.