

Меню буфетной продукции на 31 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано
 Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,55	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Филе куриное панированное	62,53	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Рис отварной	11,96	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор.

Мальшова 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.