

Меню буфетной продукции на 02 ОКТЯБРЯ 23 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 порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бефстроганов из филе индейки	44,47	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Каша молочная гречневая с маслом	19,72	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<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  
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.