

Меню буфетной продукции на 20,10,2023 г

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
<i>Гарнир</i>							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,70	6,30	28,50	2,40
Огурцы свежие	7,56	50	7,0	0,40	0,10	1,30	0,10
Помидоры свежие	10,62	70	10,0	0,80	0,10	2,70	0,20
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,45	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53	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

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Директор по производ.

Корнева Е.И.

\* 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.