

Меню буфетной продукции на 15,11,2023 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	58,16	200	256,0	9,50	16,20	18,20	1,50
Биточки "Школьные"	45,22	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
Гарнир							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,70	6,30	28,50	2,40
Икра кабачковая	8,24	50	39,0	0,60	2,40	3,90	0,20
Напитки							
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Напиток из шиповника	7,85	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб							
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.