

Меню буфетной продукции на 08,11,2023 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>							
Сыр порционно	9,83	150	53,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Масло сливочное порционно	11,39	1шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	47,76	100	126,0	8,40	8,60	3,70	0,20
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,00	19,60	41,40	3,40
<i>Гарнир</i>							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,30
Икра кабачковая	5,76	35	27,0	0,40	1,60	2,70	0,10
<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
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
<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

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по производству

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.