

Меню буфетной продукции на 18.01.2024 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,36	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	59,80	100	138,0	9,60	9,60	3,50	0,20
Макаронник с мясом	59,89	200	397,0	21,00	17,10	39,60	3,30
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246	8,5	7,3	36,6	3,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,53	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
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

Директор по производству

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

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.

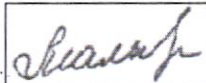
Меню буфетной продукции на 18 ЯНВАРЯ 24 г

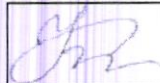
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	25,63	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,36	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,80	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	59,89	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Гуляш из говядины	59,80	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,38	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	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,53	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<i>Хлеб</i>							
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.