

Меню буфетной продукции на 19.01.2024 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 порционнно	19,70	25	88,0	5,70	7,30	0,00	0,00
Масло сливочное порционнно	10,27	15	99,0	0,12	10,90	0,20	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Суп молочный с вермишелью	13,74	250	153,0	5,80	4,80	21,60	1,80
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Омлет натуральный	37,46	200	265,0	18,50	19,20	4,60	0,40
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	15,08	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
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
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Компот из ягод	7,85	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

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	19,70	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	13,74	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	47,63	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Омлет натуральный	37,46	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,3
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	10,60	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Напитки							
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
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
Хлеб							
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.