

МЕНЮ
на 15 октября 2020 года
для лица № 13

(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК (1 смена)							
т.22/97	Масло сливочное	10	0,08	7,82	0,06	73,3	6-16
204/17	Макаронные изделия с сыром	180	9,83	8,64	28,6	324,0	27-23
382/17	Какао с молоком	200	4,08	2,54	17,58	119,6	11-34
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,27	0,85	27,2	134,2	2-38
338/17	Яблоки	60	0,48	-	5,8	<u>26,6</u>	<u>7-06</u>
						677,7	54-17
ОБЕД (2 смена)							
110/04	Борщ с капустой и картофелем	200	9,04	9,44	10,48	96,8	7-16
309/96	Рыба тушеная в томате с овощами (100/100)	200	15,4	15,86	12,36	173,5	37-63
310/17	Картофель отварной	150	3,5	4,5	23,7	253,06	11-25
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	138,0	8-85
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,27	0,85	27,2	134,2	2-38
338/17	Яблоки	100	0,55	-	7,35	<u>31,0</u>	<u>11-73</u>
						826,56	79-00

(5 — 11 класс)

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
309/96	Рыба (Минтай) тушеная в томате с овощами (100/100)	200	15,4	15,86	12,36	173,5	37-63
310/17	Картофель отварной	180	4,2	5,4	28,44	303,7	13-50
т.24/96	Огурец свежий	50	0,35	0,05	0,95	5,6	4-46
349/17	Компот из сухофруктов	200	0,4		30,04	142,0	3-17
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	80	6,83	1,36	43,52	214,7	3-82
338/17	Бананы	110	1,2	-	16,1	<u>68,2</u>	<u>13-89</u>
						907,7	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



М.Ф. Марченко
И.В. Федотова
Л.В. Синцова