

МЕНЮ
на 22 октября 2020 года
для лиц № 13

(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК (1 смена)							
234/17	Биточки рыбные с маслом сливочным	100/7	13,1	14,6	15,6	249,9	27-53
512/04	Рис отварной	150	3,6	5,3	8,7	226,8	8-31
т.24/94	Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,28	14,4	7-93
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	163,7	2-87
338/17	Яблоки	50	0,27	-	3,7	<u>15,5</u>	<u>5-60</u>
						728,3	54-17
ОБЕД (2 смена)							
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой	200	7,08	6,08	17,23	152,18	5-91
234/17	Биточки рыбные с маслом сливочным	100/7	13,1	14,6	15,6	249,9	27-53
310/17	Картофель отварной	150	2,8	5,6	19,9	150,0	11-25
т.24/94	Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,28	14,4	7-93
350/17	Кисель из с/м клубники	200	0,4		33,0	138,0	7-29
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	51	4,36	0,87	27,74	136,9	2-45
338/17	Бананы	130	1,4	-	19,1	<u>80,6</u>	<u>16-64</u>
						921,98	79-00

(5 — 11 класс)

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
т. 22/97	Масло сливочное	10	0,01	6,3	0,06	77,0	6-16
460/94	Котлета руб. из филе птицы с маслом слив.	100/5	15,6	16,5	15,2	334,6	43-27
303/17	Каша пшеничная	180	3,8	7,2	37,6	183,6	6-19
т.24/96	Огурец свежий	30	0,21	0,03	0,58	3,36	3-53
686/04	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,3	63,4	4-23
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	87	7,43	1,48	47,33	233,5	4-13
338/17	Бананы	70	0,76	-	10,2	<u>73,4</u>	<u>8-96</u>
						968,86	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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