

**МЕНЮ**  
на 9 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.
<b>ЗАВТРАК (1 смена)</b>							
395/13	Колбаса вареная отварная	80	5,2	12,8	1,2	143,7	38-35
303/17	Каша гречневая вязкая	150	3,5	4,5	23,7	253,1	7-35
78/04	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	4-36
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,27	0,85	27,2	<u>134,2</u>	<u>2-18</u>
						<b>668,2</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
123/04	Щи из свежей капусты	200	1,6	3,44	8,0	70,4	6-97
288/17	Цыплята отварные	125	26,38	25,25	9,0	351,3	39-07
303/17	Каша гречневая вязкая	150	3,5	4,5	23,7	253,1	7-35
т.24/96	Огурец свежий	60	0,7	0,1	1,9	11,2	5-35
389/17	Сок фруктовый	200	1,4	0,2	26,4	120,0	8-43
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	51	4,36	0,87	27,74	136,9	2-23
122/89	Бананы	75	0,8	-	10,97	<u>46,5</u>	<u>9-60</u>
						<b>1059,8</b>	<b>79-00</b>

(5 — 11 класс)

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК</b>							
97/04	Сыр твердый	10	2,3	2,9	-	36,0	6-08
268/17	Биточки из говядины с соусом	80/45	10,95	12,4	18,05	227,0	44-35
171/17	Каша ячневая	180	3,8	7,2	25,6	183,6	5-39
т.24/94	Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,29	14,4	7-92
692/04	Кофейный напиток	200	3,4	4,8	19,8	176,0	8-80
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	90	7,69	1,53	48,96	241,6	<u>3-93</u>
						<b>878,6</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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