

МЕНЮ
на 12 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)							
243/17	Сосиска отварная	80	8,8	8,9	1,9	212,8	38-99
303/17	Каша гречневая вязкая	150	6,3	5,3	28,6	187,1	7-35
т.24/96	Огурец свежий	40	0,27	0,04	0,76	4,4	3-57
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	53	4,53	0,9	28,83	<u>142,3</u>	<u>2-33</u>
						604,6	54-17
ОБЕД (2 смена)							
123/04	Щи из свежей капусты	200	1,6	3,44	8,0	70,4	6-97
243/17	Сосиска отварная	80	8,8	8,9	1,9	212,8	38-99
303/17	Каша гречневая вязкая	150	6,3	5,3	28,6	187,1	7-35
т.24/96	Огурец свежий	60	0,4	0,06	1,15	6,72	5-35
389/17	Сок фруктовый	200	1,4	0,2	26,4	120,0	8-43
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	55	4,7	0,94	29,92	147,6	2-39
122/89	Яблоки	85	0,68	-	8,2	<u>37,7</u>	<u>9-52</u>
						782,32	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							
393/97	Сосиски отварные	100	11,1	14,56	4,2	266,0	48-73
510/04	Каша гречневая	180	5,4	8,1	26,8	205,2	8-82
т.24/96	Зеленый горошек	35	1,1	0,7	2,52	15,2	7-58
389/17	Сок фруктовый	200	1,0		21,2	88,0	8-43
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	67	5,72	1,14	36,45	<u>179,8</u>	<u>2-91</u>
						754,2	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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