

**МЕНЮ**  
на 29 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>							
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	11-56
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	64	5,47	1,09	34,82	<u>171,8</u>	3-06
338/17	Яблоко	60	0,48	-	5,8	<u>26,6</u>	<u>6-16</u>
						<b>715,3</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
110/04	Борщ с капустой и картофелем	200	9,04	9,44	10,48	96,8	7-20
309/96	Рыба тушеная в томате с овощами (100/100)	200	15,4	15,86	12,36	173,5	37-81
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	9-49
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	55	4,7	0,94	29,92	147,6	2-61
338/17	Яблоко	95	0,52	-	7,0	<u>29,5</u>	<u>10-64</u>
						<b>838,46</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>							
309/96	Рыба (Минтай) тушеная в томате с овощами (100/100)	200	15,4	15,86	12,36	173,5	37-81
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	5-88
349/17	Компот из сухофруктов	200	0,4		30,04	142,0	3-39
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	87	7,43	1,48	47,33	233,5	4-13
338/17	Яблоко	105	0,58	-	7,7	<u>32,6</u>	<u>11-76</u>
						<b>890,9</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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