

МЕНЮ
на 30 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)							
454/96	Котлета рубленая из филе птицы	80/40	12,5	13,2	12,2	267,6	33-43
510/04	Каша гречневая вязкая	150	4,5	5,0	20,5	145,5	7-35
31/97	Икра кабачковая	60	0,8	3,4	5,52	56,4	8-92
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	2-10
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,27	0,85	27,2	<u>134,2</u>	<u>2-37</u>
						661,7	54-17
ОБЕД (2 смена)							
140/04	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4,64	7,36	16,8	96,0	6-48
499/04	Котлета рубленая из филе птицы	100	15,2	13,6	13,5	238,0	40-20
512/04	Рис припущенный	150	3,5	7,2	36,8	226,8	7-25
71/17	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	2-10
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	163,7	2-88
338/17	Банан	95	0,52	-	7,0	<u>29,5</u>	<u>12-16</u>
						826,4	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							
499/04	Котлета руб. из филе птицы с маслом слив.	100/5	15,8	17,3	15,4	341,0	43-28
512/04	Рис припущенный	200	4,8	8,0	54,3	294,0	9-80
т.24/94	Зеленый горошек	70	3,8	2,4	8,64	52,0	15-17
686/04	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-40
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	80	6,83	1,36	43,52	<u>214,7</u>	<u>3-82</u>
						965,1	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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