

**МЕНЮ**  
на 13 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>							
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-69
510/04	Каша пшеничная	150	6,3	4,5	38,8	221,25	5-15
75/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-90
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-23
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	51	4,36	0,87	27,74	<u>136,9</u>	<u>2-20</u>
						<b>892,22</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
139/04	Суп картофельный с горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-26
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-69
309/17	Макароны отварные	150	3,5	4,5	23,7	253,06	8-81
76/17	Икра свекольная	65	1,56	4,94	4,55	85,8	4-01
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-23
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	163,7	2-64
122/89	Бананы	120	1,3	-	17,6	<u>74,4</u>	<u>15-36</u>
						<b>1127,83</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 «Российский»	10	2,3	2,9	-	36,0	6-08
268/17	Котлета из говядины с соусом (80/45)	125	15,9	18,4	30,1	292,9	44-35
309/17	Макароны отварные	180	7,5	5,4	44,2	265,6	10-59
31/97	Икра кабачковая	70	0,8	3,3	4,7	79,8	10-43
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	71	6,06	1,21	38,62	<u>190,6</u>	<u>3-09</u>
						<b>922,9</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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