

МЕНЮ
на 21 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)							
173/17	Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром (250/10/10)	270	8,3	9,0	38,5	269,3	21-48
т.22/97	Сыр твердый	15	3,0	3,9		99,0	9-12
382/17	Какао с молоком	200	4,1	2,5	17,6	119,6	11-34
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	34	2,6	1,0	17,8	115,6	1-59
122/89	Яблоки	95	0,52	-	7,0	<u>29,5</u>	<u>10-64</u>
						633,0	54-17
ОБЕД (2 смена)							
139/04	Суп картофельный горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	6-50
268/17	Шницель рубл. из говядины	100	17,5	24,9	9,0	341,0	56-52
303/17	Каша пшеничная	180	7,68	9,1	45,1	292,5	6-19
45/17	Салат из свежей капусты	95	2,1	4,9	7,9	87,0	5-48
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>	2-38
						1008,7	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							
т.25/97	Колбаса п/к	40	3,4	1,0	9,2	151,8	28-91
278/04	Лапшевник с творогом, маслом сливочным	200/10	17,4	15,3	38,0	507,7	41-47
349/17	Компот из сухофруктов	200	0,4		30,4	142,0	3-17
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	<u>163,7</u>	2-92
						965,2	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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