

МЕНЮ
на 27 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)							
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-74
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	3-50
686/04	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-40
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,27	0,85	27,2	<u>134,2</u>	<u>2-38</u>
						889,52	54-17
ОБЕД (2 смена)							
139/04	Суп картофельный с горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	6-50
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-74
309/17	Макароны отварные	150	3,5	4,5	23,7	253,06	8-81
76/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-50
686/04	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-40
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	63	5,38	1,07	34,27	169,1	2-97
338/17	Бананы	110	1,2	-	16,1	<u>68,2</u>	<u>14-08</u>
						1120,43	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							
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	44-44
309/17	Макароны отварные	180	7,5	5,4	44,2	265,6	10-59
31/97	Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,0	68,4	8-92
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	2-10
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	91	7,77	1,55	49,5	244,2	4-34
						965,1	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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