

**МЕНЮ**  
на 8 октября 2020 года  
для лица № 13

(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК (1 смена)</b>							
234/17	Биточки рыбные с маслом сливочным	100/7	13,1	14,6	15,6	249,9	27-37
512/04	Рис отварной	150	3,6	5,3	8,7	226,8	8-31
т.24/94	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	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	56	4,78	0,95	30,46	150,3	2-47
122/89	Яблоки	55	0,44	-	5,28	<u>24,4</u>	<u>6-16</u>
						<b>723,8</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой	200	7,08	6,08	17,23	152,18	5-70
234/17	Биточки рыбные с маслом сливочным	100/7	13,1	14,6	15,6	249,9	27-37
310/17	Картофель отварной	150	2,8	5,6	19,9	150,0	11-25
т.24/94	Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,28	14,4	7-93
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	138,0	8-85
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	58	4,95	0,99	31,55	155,7	2-54
122/89	Бананы	120	1,3	-	17,6	<u>74,4</u>	<u>15-36</u>
						<b>934,58</b>	<b>79-00</b>

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК</b>							
т. 22/97	Масло сливочное	10	0,01	6,3	0,06	77,0	6-16
460/94	Котлета руб. из филе птицы с маслом слив.	100/5	15,6	16,5	15,2	334,6	43-25
303/17	Каша пшеничная	180	3,8	7,2	37,6	183,6	6-19
т.24/96	Огурец свежий	30	0,21	0,03	0,58	3,36	2-68
686/04	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,3	63,4	4-23
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	85	7,26	1,45	46,24	228,1	3-72
122/89	Бананы	80	0,87	-	11,7	<u>49,6</u>	<u>10-24</u>
						<b>939,66</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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