

**МЕНЮ**  
на 14 октября 2020 года  
для лиц № 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>							
97/04	Сыр твердый	15	3,45	4,35		54,0	9-12
174/17	Каша рисовая вязкая молочная с маслом, сахаром (250/10/10)	270	7,36	13,48	27,8	409,9	22-01
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	137,0	8-85
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	56	4,78	0,95	30,46	150,3	2-43
122/89	Яблоко	105	0,58	-	7,7	<u>32,5</u>	<u>11-76</u>
						<b>783,7</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
149/04	Суп с рисовой крупой	200	4,0	4,48	17,9	107,2	4-62
ТТК/04	Поджарка из филе птицы (отварной)	80/24	21,3	18,9	5,4	377,9	60-47
303/17	Каша пшеничная	150	5,8	5,7	34,0	210,0	5-15
45/17	Салат из свежей капусты	80	1,9	6,1	5,6	105,6	4-65
376/17	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>	<u>2-18</u>
						<b>992,9</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>							
288/17	Цыплята отварные	125	19,6	21,3	11,25	350,9	39-08
303/17	Каша пшеничная	180	6,96	6,8	40,8	252,0	6-18
321/17	Капуста тушеная	50	1,7	3,0	6,5	64,2	3-05
698/97	Компот из черной смородины	200	0,4	-	30,4	142,0	9-79
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	88	7,52	1,5	47,87	236,2	3-81
122/89	Яблоки	130	0,7	-	9,6	<u>40,3</u>	<u>14-56</u>
						<b>1085,6</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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