

**МЕНЮ**  
на 1 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>							
т.22/97	Масло сливочное	10	0,08	7,82	0,06	73,3	6-1
204/17	Макаронные изделия с сыром	180	9,83	8,64	28,6	324,0	24-4
382/17	Какао с молоком	200	4,08	2,54	17,58	119,6	11-3
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	74	6,32	1,26	40,26	198,6	3-2
122/89	Яблоки	80	0,64	-	7,7	<u>35,5</u>	<u>8-9</u>
						<b>751,0</b>	<b>54-1</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
110/04	Борщ с капустой и картофелем	200	9,04	9,44	10,48	96,8	7-1
309/96	Рыба тушеная в томате с овощами (100/100)	200	15,4	15,86	12,36	173,5	37-3
310/17	Картофель отварной	150	3,5	4,5	23,7	253,06	11-2
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	138,0	8-8
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	73	6,23	1,24	39,7	195,9	3-1
122/89	Яблоки	100	0,55	-	7,35	<u>31,0</u>	<u>11-2</u>
						<b>888,26</b>	<b>79-0</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>							
309/96	Рыба (Минтай) тушеная в томате с овощами (100/100)	200	15,4	15,86	12,36	173,5	37-3
310/17	Картофель отварной	180	4,2	5,4	28,44	303,7	13-5
т.24/96	Огурец свежий	100	0,7	0,1	1,9	11,2	8-9
349/17	Компот из сухофруктов	200	0,4		30,04	142,0	3-1
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	78	6,66	1,33	42,43	209,4	3-4
122/89	Яблоки	90	1,0	-	13,2	<u>55,8</u>	<u>10-0</u>
						<b>895,6</b>	<b>76-4</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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