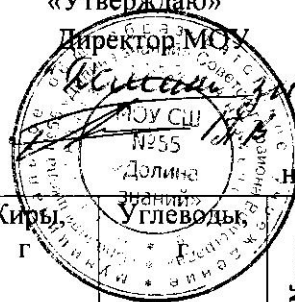


# МЕНЮ

«Утверждаю»

Директор МОУ

№ 55



на 04.09.2020г.

Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 7-11 лет 2 смена	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-5</b>						
<b>Обед</b>						
Овощи свежие или отварные	60	1,3	0,4	7,7		
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	4,0	7,4	№88	
Плов из птицы	150	15,3	19,0	27,4	№492	
Кисель из концентрата	200	0,1	0,0	30,7	№648	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5		
Хлеб пеклеваный	30	1,9	0,3	12,3		
<b>Итого</b>		<b>23,1</b>	<b>23,9</b>	<b>105,0</b>		
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный с картофелем	100	6,6	3,1	42,4	№738	
Компот из изюма	200	0,5	0,1	27,4	№348	
<b>Итого</b>		<b>7,1</b>	<b>3,2</b>	<b>69,8</b>		
<b>Всего</b>		<b>30,2</b>	<b>27,1</b>	<b>174,8</b>		<b>100-00</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена</b>						
<b>ВАРИАНТ-5</b>						
<b>Обед</b>						
Овощи свежие или отварные	100	2,2	0,6	12,8		
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	5,1	9,3	№88	
Плов из птицы	200	20,4	25,3	36,5	№492	
Кисель из концентрата	200	0,1	0,0	30,7	№648	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5		
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5		
<b>Итого</b>		<b>30,1</b>	<b>31,6</b>	<b>125,3</b>		
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный с картофелем	100	6,6	3,1	42,4	№738	
Компот из изюма	200	0,5	0,1	27,4	№348	
<b>Итого</b>		<b>7,1</b>	<b>3,2</b>	<b>69,8</b>		
<b>Всего</b>		<b>37,2</b>	<b>34,8</b>	<b>195,1</b>		<b>100-00</b>

Директор:

Зав. производством:

Экономист по ценам: