



МЕНЮ

на 14.09.2020г.

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 рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1						
<i>Обед</i>						
Овощи свежие или отварные	60	1,3	0,4	7,7		
Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	15,2	№102	
Котлеты рубленые из птицы	80/5	13,0	17,4	12,2	№294	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	№203	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	№349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5		
Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3		
Итого		29,3	28,4	119,6		
<i>Полдник</i>						
Сосиска, запечённая в тесте	100	10,5	17,4	31,4	№747	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	№685	
Итого		10,7	17,4	46,4		
Всего		40,0	45,8	166,0		100-00
Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена						
ВАРИАНТ-1						
<i>Обед</i>						
Овощи свежие или отварные	100	2,2	0,6	12,8		
Суп картофельный с горохом	250	5,8	5,4	19,0	№102	
Котлеты рубленые из птицы	100/5	16,2	20,7	15,1	№294	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	№203	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	№349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5		
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5		
Итого		36,3	34,2	142,2		
<i>Полдник</i>						
Сосиска, запечённая в тесте	100	10,5	17,4	31,4	№747	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	№377	
Итого		10,7	17,4	46,4		
Всего		47,0	51,6	188,6		100-00

Директор:

Зав. производством:

Экономист по ценам: