

«Утверждаю»

Директор МОУ

№ 35

# МЕНЮ

на 06.10.2020г.

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
<b>ВАРИАНТ-8</b>						
<b>Обед</b>						
Овощи свежие или отварные	60	1,3	0,4	7,7		
Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,0	10,4	№82	
Птица, тушённая в соусе с овощами	150	12,7	16,9	10,8	№488	
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		
<b>Итого</b>		<b>21,1</b>	<b>21,9</b>	<b>84,3</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>28,2</b>	<b>25,1</b>	<b>154,1</b>		<b>100-00</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена</b>						
<b>ВАРИАНТ-8</b>						
<b>Обед</b>						
Овощи свежие или отварные	100	2,2	0,6	12,8		
Борщ с капустой и картофелем	250	2,1	5,0	13,0	№82	
Птица, тушённая в соусе с овощами	200	16,7	22,4	14,4	№488	
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		
<b>Итого</b>		<b>26,5</b>	<b>28,6</b>	<b>95,6</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>33,6</b>	<b>31,8</b>	<b>165,4</b>		<b>100-00</b>

Директор:



Зав. производством:

Ср

Экономист по ценам:

7