



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ

*Лопухина
Гюмарова*



МЕНЮ

«_1_» октября_2020г.



Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Каша жидкая рисовая молочная с маслом	250/7	2,61	9,9	28,23	180
Чай с лимоном	200/2	0,01	0,00	9,98	39,98
Хлеб пшеничный резанный	25	1,12	0,22	11,58	47
Запеканка из творога со сгущенным молоком	80/15	15,00	6,00	19,86	227,45
Фрукт (Яблоко) 1 шт	175	0,95	0,20	23,20	104,00
Стоимость дня					80

Зав. Столовой *Лопухина*

Мед. Работник *Лопухина*





УТВЕРЖДАЮ

Директор MAOU СОШ

Толед / Комарова А. Ю.



МЕНЮ

« 1 » октября 2020г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Завтрак						80,00
Горячий бутерброд с сыром	20/15	6,14	5,33	10,67	116,28	
Каша жидкая молочная пшеница с маслом	200/10	4,4	6,13	27,88	204,8	
Какао с молоком	200,00	3,8	4,54	18,58	119,05	
Хлеб ржаной резанный	30	1,12	0,22	11,28	55,25	
Фрукт яблоко	200	1	0	10	85	
Обед						109,60
Кукуруза консервированная	50	1,3	0,2	6,7	34,8	
Суп овощной с мясом и сухариками	250/10/10	1,58	4,98	9,14	134,2	
Филе рыбы " Морской замок"	90	19,68	8,24	2,43	152,38	
Соус сметанно - томатный	50	2,2	3,1	0,5	47	
Рис припущенный	150	4,7	5,2	38,42	209,53	
Компот из ягод	200	0	0	18	77	
Хлеб ржаной резанный	25	1,12	0,22	11,28	55,25	
Хлеб пшеничный резанный	30	1,57	0,2	10,62	45,39	
Итого						189,60

Зав. Столовой *Кашов*

Мед. Работник *Агшир*



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ

Полковник Комарова Т.В.



МЕНЮ

» 1 октября 2020г.



Полдник

Наименование блюда	Выход
Слойка с сахаром	115
Компот из ягодной смеси	200
Стоимость дня	35

Зав. Столовой *Комарова*

Мед. Работник *Взгл*

