



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ

*Полуф*  
*Колмарова Г.В.*



## МЕНЮ

« 2 » октября 2020г.



### Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Котлета по - хлыновски с соусом сметанно-томатным	80/30	12,05	8,62	9,88	197,00
Помидор порционно	100	0,40	0,04	1,30	12,00
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	22,01	143,76
Чай фруктовый	200	0,78	0,01	13,68	55,88
Хлеб нарезной	25	1,12	0,22	11,58	55,25
Хлеб пшеничный резанный	25	1,12	0,22	11,58	47
<b>Стоимость дня</b>					<b>80</b>

Зав. Столовой *Камов*

Мед. Работник *Синь*





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ СОШ

*Толуп*  
*Камарова И.Ф.*



# МЕНЮ

« 2 » октября 2020г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
<b>Завтрак</b>						80,00
Бутерброд с маслом и повидлом	20/10/20	1,76	3,91	25,01	139,65	
Суп молочный с макаронными	250/10	4,68	4,16	17,3	126,09	
Кофейный напиток	200	3,09	2,54	21,15	119,82	
Фрукт груша	180	0,66	0,38	9,84	70	
Хлеб пшеничный резанный	25	1,97	0,25	13,28	56,74	
<b>Обед</b>						109,60
Нарезка из отварной свеклы	60	0,66	0,1	5,28	25,2	
Щи из свежей капусты с картофелем, курой со сметаной	250/15/5	4,07	5,18	8,64	93,6	
Котлета по-хлыновски	90	12,93	8,43	10,38	174,4	
Соус сметанный	30	2,2	3,1	0,5	47	
Пюре картофельное	150	3,25	4,7	22,01	143,76	
Компот из ягодной смеси	200	0,78	0,01	13,68	55,88	
Фрукт яблоко	150	0,66	0,38	9,84	70	
Хлеб ржаной резанный	25	1,12	0,22	11,28	55,25	
Хлеб пшеничный резанный	25	1,97	0,25	13,28	56,74	
<b>Итого</b>						189,60

Зав. Столовой *Камарова*

Мед. Работник *Алун*





УТВЕРЖДАЮ  
Директор MAOY COШ

*Лоскут*  
*Комарова А.*  
Для документов



# МЕНЮ

« 2 » октября 2020г.

## Полдник

Наименование блюда	Выход
Слойка с сыром	100
Чай с молоком и сахаром	200
<b>Стоимость дня</b>	<b>35</b>

Зав. Столовой *Лоскут*

Мед. Работник *Лоскут*

