



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАОУ СОШ _____



МЕНЮ

«_10_»_ноября_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
Нарезка из отварной свеклы с сыром	70,00	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 ржаной (нарезной)	25	1,12	0,22	11,58	55,25
Хлеб пшеничный нарезной	25	1,12	0,22	11,58	47
Стоимость дня					80

Зав. Столовой Кашова

Мед. Работник Душ





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ _____



МЕНЮ

« 10 » ноября 2020г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Завтрак					
Бутерброд с маслом и повидлом	20/10/20	1,76	3,91	25,01	139,65
Суп молочный с макаронными	250/5	4,68	4,16	17,3	126,09
Кофейный напиток	200	3,09	2,54	21,15	119,82
Фрукт груша	170	0,66	0,38	9,84	70
Хлеб пшеничный резанный	25	1,97	0,25	13,28	56,74
Обед					
Нарезка из отварной свеклы	60	0,66	0,1	5,28	25,2
Щи из свежей капусты с картофелем, курой со сметаной	250/20/10	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
0,00	0	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
Итого					189,6

Зав. Столовой Хашов

Мед. Работник Дини