



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Лиса

Комарова



МЕНЮ

« 20 » октября 2020г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Огурец порционно	90	0,42	0,06	1,14	3,38
Котлета по - волжски с соусом сметанно-томатным	80/30	11,00	8,04	17,80	170,30
Чай фруктовый	200	0,78	0,01	13,68	55,88
Картофель отварной с зеленью	150	3,25	4,70	22,01	143,76
Хлеб ржаной (нарезной)	20	1,12	0,22	11,58	95,00
Хлеб пшеничный (нарезной)	20	1,97	0,25	13,28	90,00
Стоимость дня					80

Зав. Столовой *Хохолова*

Мед. Работник *Лиса*





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Григорьев

Комаров



МЕНЮ

20 октября

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Завтрак						80,00
Бутерброд с маслом	20/7	1,48	6,17	9,13	135	
Суп молочный с макаронными изделиями	250/5	4,68	4,16	17,3	180	
Кофейный напиток	200	3,09	2,54	21,15	119,82	
Хлеб ржаной резанный	30	1,12	0,22	11,28	55,25	
Фрукт груша	200	0,66	0,38	9,84	46,7	
Обед						109,60
Нарезка из соленых огурцов	60	0,4	0,1	0,9	7,15	
Свекольник с мясом со сметаной	250/17/5	2,66	5,02	15,56	195	
Котлета по-волжски с соусом сметанно- томатном	80/50	15,24	8,04	7,71	185	
Пюре картофельное	150	3,25	4,7	22,01	143,76	
Компот из яблок + Витамин С	200	0,08	0,08	13,94	57,28	
Хлеб ржаной резанный	30	1,12	0,22	11,28	55,25	
Хлеб пшеничный резанный	30	1,97	0,25	13,28	56,74	
Итого						189,60

Зав. Столовой *Халилов*

Мед. Работник *Григорьев*