



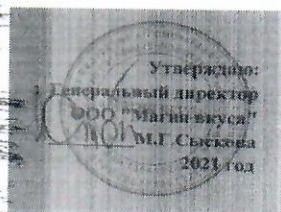
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Комарова



МЕНЮ

«11» октября 2021г. *сегодня*



Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Помидоры свежие на подгарнировку	60	0,98	0,10	5,28	20,20	13,61
Сердце говяжье в соусе	55/50	5,50	3,15	2,50	56,50	46,82
Макароны отварные	150	5,82	1,90	37,08	176,00	6,21
Кофейный напиток	200	2,10	2,90	21,40	124,00	9,38
Хлеб "Рябинушка"	30	1,10	0,20	14,10	62,00	2,11
Хлеб Дарницкий (нарезной)	30	2,00	0,60	16,20	77,80	1,87
Стоимость дня						80,00

Зав. Столовой *Хашов*

Мед. Работник *Хашов*





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Полуф



МЕНЮ

« 11 » октября 2021г. 8 день

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из огурцов с маслом и зеленью	80	0,42	3,05	1,14	47,46	15,73
Щи из свежей капусты с картофелем,	250/10/5	4,77	9,10	8,80	178,92	19,91
Кура запеченая	100	16,20	15,10	2,10	203,50	44,61
Рис отварной	150	3,64	5,37	36,69	209,7	11,50
Компот из ягодной смеси	200	0,12	0,12	12,68	47,9	14,53
Хлеб Дарницкий	25	1,65	0,30	8,55	43,00	1,56
Хлеб "Рябинushка"	25	2,25	0,25	12,20	48,50	1,76
Стоимость дня					109,6	109,60

Зав. Столовой *Хашов*

Мед. Работник *Дини*





УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ

Шоуф

Комарова А.Б.



МЕНЮ

« 11 » октября 2020г. *Здень*

Полдник

Наименование блюда	Выход	Цена
Слойка с повидлом	100	25,61
Какао с молоком	200	9,39
Итого		35,00

Зав. Столовой *Хомов*

Мед. Работник *Шоуф*

