



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ

Полуш
Колчарова



МЕНЮ

«1» февраля 2021г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Овощи натуральные	60	0,9	0,1	3,0	16,3
Шницель из говядины	80	7,5	10,4	13,6	178,0
Макаронные изделия отварные	150	4,5	3,0	36,7	191,7
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8
Фрукт	80	0,4	0,0	14,4	59,2
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1,0	0,3	8,1	38,9
Хлеб ржаной	15	0,7	0,1	9,4	41,3
Стоимость дня					80

Зав. Столовой Холмова

Мед. Работник Денис





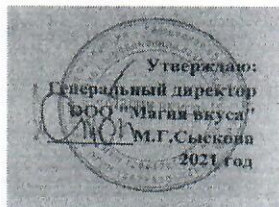
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Л.А. Комарова



МЕНЮ

«_1_» февраля _2021г.



Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Завтрак					
Горячий бутерброд с сыром	20/15	6,14	5,33	10,67	116,28
Каша жидкая молочная пшеничная 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	160	1	0	10	85
Обед					
Кукуруза консервированная	60	1,3	0,2	6,7	34,8
Суп овощной с мясом и сухариками	250/12/10	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	30	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 *Хашимов*

Мед. Работник *Алиев*