



МЕНЮ

«_23_»_октября_2020г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Завтрак						80,00
Бутерброд с маслом и повидлом	25/15/20	1,76	3,91	25,01	139,65	
Каша молочная из манной крупы	200/10	6,1	6,88	28,47	255	
Какао с молоком	200	3,8	4,54	18,58	119,05	
Фрукт (банан)	200	0,66	0,38	9,84	85	
Хлеб ржаной	30	1,12	0,22	11,28	55,25	
Обед						135,00
Салат из свежих помидор, огурцов, перца с маслом растительным	80	0,58	0,09	3,82	18,74	
Суп с макаронными изделиями и мясом	250/17/3	4,76	5,35	17,07	165	
Куриное филе под шубой с сыром	100	13,42	15,4	16,1	184,09	
Овощное рагу	150	3,25	4,7	22,01	143,76	
Компот из брусники	200	0,14	0,1	15,61	65,06	
Хлеб ржаной	30	1,12	0,22	11,28	55,25	
Хлеб пшеничный витаминизированный	25	1,97	0,25	13,28	56,74	
Полдник						50,00
Булочка Домашняя	100	5,04	7,08	37,93	235,87	
Компот из сухофруктов	200	0,51	0,21	12,20	65,50	
Фрукт (яблоко)	200	2,04	0,43	49,71	222,86	
Итого						265,00

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____



УТВЕРЖДАЮ
 Директор ФАОУ ЦО ГРК _____



МЕНЮ

« 23 » октября 2020г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Обед					
Салат из свежих помидор, огурцов, перца с маслом растительным	80	0,58	0,09	3,82	18,74
Куриное филе под шубой с сыром	90	13,42	15,4	16,1	184,09
Овощное рагу	150	3,25	4,7	22,01	143,76
Компот из брусники	200	0,14	0,1	15,61	65,06
Хлеб ржаной	25	1,12	0,22	11,28	55,25
Хлеб пшеничный витаминизированный	25	1,97	0,25	13,28	56,74
Итого				100,00	

Зав. Столовой _____
 Мед. Работник _____