



МЕНЮ

« 12 » марта 2022 г.

| Наименование блюда | Выход | Химический состав | | | |
|-----------------------------------|-------|-------------------|--------|--------|---------|
| | | Белки,г | Жиры,г | Угл.,г | ЭЦ,ккал |
| Обед | | | | | |
| Салат Степной | 80 | 2,71 | 2,04 | 4,99 | 49,69 |
| Биточек куриный | 80 | 10,23 | 6,15 | 10,09 | 144,56 |
| Овощное рагу | 150 | 3,27 | 6,38 | 20,44 | 110,72 |
| Компот с изюмом + Витамин С | 200 | 0,12 | 0,12 | 15,06 | 62,28 |
| Хлеб ржаной | 25 | 1,12 | 0,22 | 11,58 | 95,00 |
| Хлеб пшеничный витаминизированный | 25 | 1,97 | 0,25 | 13,28 | 105,00 |
| Фрукт (груша) | 145 | 0,66 | 0,38 | 9,84 | 85,00 |
| Итого | | | | | |

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____



МЕНЮ

« 12 » марта 2022г.

5-11 класс 1 комплекс

5 ень

| Наименование блюда | Выход | Химический состав | | | |
|--------------------------|-------|-------------------|--------|--------|---------|
| | | Белки,г | Жиры,г | Угл.,г | ЭЦ,ккал |
| Винегрет овощной | 100 | 1,2 | 4,0 | 11,9 | 88,0 |
| Картофель отварной | 150 | 12,5 | 13,7 | 36,5 | 319,3 |
| Компотик теплый из сежих | 200 | 0,5 | 0,2 | 23,1 | 96,2 |
| Курица запеченная | 90 | 1,8 | 1,5 | 4,5 | 38,7 |
| Хлеб пшеничный | 35 | 0,8 | 0,2 | 6,1 | 29,2 |
| Хлеб ржаной | 35 | 0,7 | 0,1 | 9,4 | 41,3 |
| | | | | | |
| Итого | | | | | |

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____

