**УТВЕРЖДАЮ** 

Ю

OT

ЮТ

HOT

Директор школы

О.В.Шаталова

## **МЕНЮ** на 20.10.2023 года

-				
Зав	TD	ak	1 -	4

No.	Наименование блюда	Стоимост	Выход (гр)	Энергетическ ая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
n/ n		ь			Б	Ж	У
		35,07	150	140,3	11,38	8,30	2,89
1	Омлет натуральный	2,30	200	58	0,2	0,05	15,01
2	Чай	5,06	60	133.2	4,56	0,48	29,52
3	∵тон		200000	The second second	75		0
4	апельсин	16,60	150	40		0	8
	итого	58,43					

Обед 1-4

No.	Наименование блюда	Стоимост	Выход (гр)	Энергетическ ая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
n/ n					Б	ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	12,42	60	52,7	1,0	3,1	5,2
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	21,80	200	156,3	5,1	- 4,2	19,1
3	Котлета куриная запеченная с овощами	33,80	90	341,4	16,6	16,0	-
4	Капуста тушоная	10,81	150	100,90	7,6	7,3	37,3
5	Сок фруктовый	12,00	200	86,4	0,2	0,3	22,2
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1,3	0,2	17,1
	итого	93,78					

Завтрак 5-11

N2	Наименование блюда	Стоимос	Выход (гр)	Энергетичес кая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Омлет натуральный	35,07	150	140,3	11,38	8,30	2,89
2	Чай	2,30	200	58	0,2	0,05	15,01
3	Хлеб пшеничный	5,06	60	133,2	4,56	0,48	29,52
4	апельсин	16,60	150	40	1	0	8
	итого	58,43			Seni (5) H		

Обед 5-11

No	Наименование блюда	Стоимост	Выход	Энергетическ	Пищевые вещества		
n/ n		ь	(гр)	ая ценность (ккал)	Б	ж	У
1	Винегрет овощной заправленный стительным маслом	12,42	60	52,7	1,0	3,1	5,2
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	21,80	200	156,3	5,1	4,2	
3	Котлета куриная запеченная с овощами	33,80	90	341,4	16,6	16,0	-
4	Капуста тушоная	10,81	150	100,90	7,6	7,3	37,3
5	Сок фруктовый	12,00	200	86,4	0,2	0,3	22,2
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1,3	0,2	17,1
	итого	93,78	King and the second			1 and a	

Зав. производством Мед. сестра

Pogl

С.А. Семенова О.А.Родионова