

Филиал МАОУ "Зиновская СОШ" муниципального района Т.С. Я. "Зиновская СОШ" средняя общеобразовательная школа
Утверждаю директор филиала:
Воробьева Л.В.

" 22 " 09 2020

МЕНЮ

на « 18 » сентября 20 20 года
для детей с 11 лет на

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Обед		38,0	32,0	139,0	998
Икра кабачковая промышленного производства	100	2,0	2,9	15,0	94
Суп "Деревенский" с крупой с курицей	250/10	6,5	6,3	22,6	173
Курица запеченая	100	17,2	15,1	0,7	208
Сложный гарнир	100/80				
Картофельное пюре	100	17,2	15,1	0,7	208
Капуста тушеная	80	1,9	3,1	6,2	61
Компот из сухофр+Витамин"С"	200	0,4	0,0	26,9	109
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85
Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4,8	0,9	22,8	119

Завхоз _____

Повар _____

Филиал МАОУ "Зиновская СОШ" муниципального района Т.С. Я. "Зиновская СОШ" средняя общеобразовательная школа
Утверждаю директор филиала:
Воробьева Л.В.

" 19 " 09 2020

МЕНЮ

на « 19 » сентября 20 20 года
для детей с 7 до 11 лет на

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Обед		32,0	28,9	111,5	834
Икра кабачковая промышленного производства	80	1,8	2,5	13,0	82
Суп "Деревенский" с крупой с курицей	250/10	6,5	6,3	22,6	173
Курица запеченая	80	15,0	12,2	0,6	172
Сложный гарнир	100/50				
Картофельное пюре	100	17,2	15,1	0,7	208
Капуста тушеная	50	1,2	2,1	3,9	39
Компот из сухофр+Витамин"С"	200	0,4	0,0	26,9	109
Хлеб ржаной	30	2,0	0,4	10,0	51
Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,0	0,7	19,0	98

Завхоз _____

Повар _____