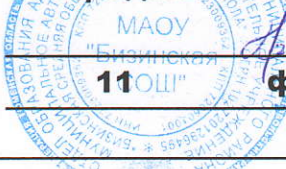


Утверждаю:



И. С. Петров
11 февраля

2021

МЕНЮ

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		25	27	82	672	80
Овощи натуральные	100	1,1	0,1	3,8	20,5	15,30
Фрикассе из птицы	100	18,5	18,7	0,7	245,1	41,67
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	180	3,2	7,7	37,9	233,7	12,03
Компотик теплый из свежих плодов	200	0,5	0,2	23,1	96	8,12
Хлеб	40	2	0,6	16,2	77	2,88
Дополнительное питание за счет экономии с 1-4 кл.						
Мандарины	188	0,4	0,6	32,4	144	23,90
2 завтрак		19,1	14,5	55,7	429,8	109,6
Огурцы соленные	25	0,8	0,1	1,6	10,6	9,40
Бабушкин суп с мясными шариками	250/55	5,5	3,9	14,0	113	24,86
Котлета по- волжски с маслом	100/5	12,1	10,5	16,2	208	48,85
Картофельное пюре	200	0,6	0,2	33,5	138	18,7
Компот из сухофруктов + Витамин "С"	200	0,7	0,0	23,9	98	4,91
Хлеб пшеничный	40	2	0,6	16,2	77	2,88
ИТОГО:		44	42	137	1102	189,6

Мед. Работник
Повар-бригадир

Петр
Беннишев