



Утверждаю
Квачева Г.И.
2021 г.



Меню
на 27 сентября 2021 г.
обучающиеся 1-4 классов

Наименование блюд	№ технл. карты	Выход, гр., мл.	Химический состав		Углеводы	Калорийность, ккал.
			белки, гр.	жиры, гр.		
Горячий обед						
Винегрет	№ 45	60	0,52	3,07	1,57	35,88
Рассольник петербургский	№ 197	200	1,6	4,09	13,54	97,4
Рыба тушеная в томатном соусе	№ 487	80	13,87	7,85	6,53	150,00
гарнир: пюре картофельное	№ 130101	150	3,06	4,80	20,45	137,25
соус красный основной	№ 859	30	0,23	0,67	1,82	14,20
Компот из смеси сухофруктов	№ 160209-2	200	0,04	0,00	24,76	94,20
Хлеб пшеничный		40	3,28	0,56	0,52	78,0
Хлеб ржано-пшеничный		20	1,72	0,31	0,31	47,06
Фрукт		150	1,4	0,6	19,5	93,0
Итого за 6-й день:		930	25,72	21,95	89	746,99



Утверждаю
Квачева Г.И.
2021 г.



Меню
на 27 сентября 2021 г.
обучающиеся 5-11 классов

Утверждаю

Наименование блюд		Выход, гр., мл.	Химический состав		Угледо ды	Калорийност ь, ккал.
			белки, гр.	жиры, гр.		
Горячий обед						
Винегрет	№ 45	100	1,43	6,08	8,37	93,90
Рассольник петербургский	№ 197	250	2	5,11	16,93	121,75
Рыба тушеная в томатном соусе	№ 487	80	13,87	7,85	6,53	150,00
гарнир: пюре картофельное	№ 130101	180	3,67	5,76	24,54	164,70
соус красный основной	№ 859	30	0,23	0,67	1,82	14,20
Компот из смеси сухофруктов	№ 160209-2	200	0,04	0,00	24,76	94,20
Хлеб пшеничный		30	3,28	0,56	0,52	78,0
Хлеб ржано-пшеничный		20	1,72	0,31	0,31	47,06
Итого за 6-й день:		900	25,68	25,38	83,78	763,81