

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 1288
Ф.И.О.

МЕНЮ
Платное
8 февраля 2018 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед 1-4 платное	134,15 р.
1,02	4,39	7,88	75,42	60	Салат картофельный с растительным маслом	
					Картофель отварной кубик 10 мм , Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки) , Лук репчатый очищенный , Масло растительное, Соль	
7,86	7,72	5,78	112,6	200	Суп-пюре куриный	
					Суп-пюре куриный , Сухарики из хлеба пшеничного	
11,36	0,96	4,48	72	80	Азу из говядины	
6,09	6,55	32,65	213,83	120	Каша гречневая рассыпчатая	
					Греча отварная , Масло сливочное	
0,52	0,04	19,2	78,76	200	Кисель абрикосовый	
					Курага, Крахмал картофельный, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед (учителя) 1 комплекс	76,15 р.
1,71	7,32	13,14	125,7	100	Салат картофельный с растительным маслом	
					Картофель отварной кубик 10 мм , Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки) , Лук репчатый очищенный , Масло растительное, Соль	
9,825	9,65	7,225	140,75	250	Суп-пюре куриный	
					Суп-пюре куриный , Сухарики из хлеба пшеничного	
14,2	1,2	5,6	90	100	Азу из говядины	
7,61	8,18	40,82	267,29	150	Каша гречневая рассыпчатая	
					Греча отварная , Масло сливочное	
0,52	0,04	19,2	78,76	200	Кисель абрикосовый	
					Курага, Крахмал картофельный, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Главный технолог _____

Зав. производством _____