

**МЕНЮ**

12-18 лет

28 сентября

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
Шницель из свинины	100	12,6	32,6	13,2	396,9
Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,2	136,1
Огурец свежий	49	0,3		1,0	5,2
Чай с сахаром	200/15	0,1		15,0	60,0
Булочка домашняя	50	3,6	6,3	22,1	159,6
Стоимость комплекса 65 руб.		19,7	43,7	71,5	757,8
Обед					
Суп картофельный с рыбными консервами	260	4,3	2,6	19,8	120,3
Гуляш из мяса кур	50/50	12,5	11,4	3,6	167,5
Рис отварной	200	4,8	5,6	49,6	269,2
Напиток из смеси сухофруктов	200	0,6		32,0	132,9
Хлеб ржаной	32	2,1	0,4	10,7	55,7
Батон йодированный	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Стоимость комплекса 65 руб.		25,8	20,6	126,0	798,0
Полдник					
Сок фруктовый в инд. упаковке	200			20,2	88,0
Груша	120	0,5	0,4	12,4	56,4
Язычок слоеный	45	3,1	10,7	23,9	203,7
Стоимость комплекса 65 руб.		3,6	11,1	56,5	348,1
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		48,7	65,2	252,4	1 809,9

Генеральный директор

Бухгалтер-калькулятор

Зав. производством

Ивченко С.В.

Стремянова Ю.Ю.

Дзюина А.А.