

МЕНЮ НА 7 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	Ин. код, класс, белки (г), углеводы (г)	Составляющие
ЦСО 1 завтрак			
106/10	Омлет натуральный 106/10	Капюриновский-7, Белки-11, Жир-20, Углеводы-7	55-85
50/3	Сосиски отварные с маслом 50/3	Капюриновский-171, Белки-6, Жир-16	34-92
30	Горошек зеленый порц.	Капюриновский-12, Белки-1, Углеводы-2	14-39
200	Чай с сахаром	Капюриновский-59, Углеводы-15	3-94
30	Батон нарезной	Капюриновский-79, Белки-2, Жир-1	6-40
Итого за ЦСО 1 завтрак			
			115-50
ЦСО 1 обед			
250/15	Суп из овощей с мясом(сое.), сметаной.	Капюриновский-115, Белки-5, Жир-6, Углеводы-11	41-14
75	Котлета рубленая из птицы(филе кур.) 75	Капюриновский-232, Белки-13, Жир-15, Углеводы-11	46-10
150	Макароны отварные 150	Капюриновский-217, Белки-6, Жир-5, Углеводы-37	16-76
200	Компот из свежих фруктов	Капюриновский-115, Углеводы-28	19-31
160	Мандарины	Капюриновский-61, Белки-1, Углеводы-12	51-99
30	Хлеб столличный	Капюриновский-70, Белки-2, Углеводы-15	4-21
32	Хлеб пшеничный	Капюриновский-75, Белки-2, Углеводы-16	4-99
Итого за ЦСО 1 обед			
			184-50
			Итого 300-00
бухгалтер	ин. пр.приватизация	директор	

МЕНЮ НА 7 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	Ин. код, класс, белки (г), углеводы (г)	Составляющие
ЦСО2			
250/15	Суп из овощей с мясом(сое.), сметаной.	Капюриновский-115, Белки-5, Жир-6, Углеводы-11	41-14
2/10	Котлета рубленая из птицы(филе кур.) 75	Капюриновский-232, Белки-13, Жир-15, Углеводы-11	46-10
150	Макароны отварные 150	Капюриновский-217, Белки-6, Жир-5, Углеводы-37	16-76
200	Компот из свежих фруктов	Капюриновский-115, Углеводы-28	19-31
150	Мандарины	Капюриновский-57, Белки-1, Углеводы-11	48-74
30	Хлеб столличный	Капюриновский-70, Белки-2, Углеводы-15	4-21
24	Хлеб пшеничный	Капюриновский-56, Белки-2, Углеводы-12	3-74
Итого за ЦСО2			
			180-00
бухгалтер	ин. пр.приватизация	директор	

МЕНЮ НА 7 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ

Виды	Наименование блюда	Ин. код, класс, белки (г), углеводы (г)	Составляющие
Завтрак			
75	Котлета рубленая из птицы(филе кур.) 75	Капюриновский-232, Белки-13, Жир-15, Углеводы-11	46-10
100	Макароны отварные	Капюриновский-144, Белки-4, Жир-3, Углеводы-75	11-19
200/15	Чай с сахаром и лимоном	Капюриновский-61, Углеводы-15	5-99
7	Лимон порц.	Капюриновский-42, Белки-1, Углеводы-8	35-74
110	Мандарины	Капюриновский-75, Белки-2, Углеводы-16	4-98
Итого за завтрак			
			104-00
Завтрак льготный			
75	Котлета рубленая из птицы(филе кур.) 75	Капюриновский-232, Белки-13, Жир-15, Углеводы-11	46-10
100	Макароны отварные	Капюриновский-144, Белки-4, Жир-3, Углеводы-75	11-19
200/15	Чай с сахаром и лимоном	Капюриновский-61, Белки-1, Углеводы-15	5-99
7	Лимон порц.	Капюриновский-42, Белки-1, Углеводы-8	35-74
30	Хлеб пшеничный	Капюриновский-71, Белки-2, Углеводы-15	4-73
Итого за завтрак льготный			
			120-00
бухгалтер	ин. пр.приватизация	директор	

МЕНЮ НА 7 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ

Виды	Наименование блюда	Ин. код, класс, белки (г), углеводы (г)	Составляющие
Обед			
250/10	Суп из овощей со сметаной с зеленью	Капюриновский-91, Белки-2, Жир-5, Углеводы-10	19-64
60/50	Тефтели (сви.) в томатном соусе без риса	Капюриновский-264, Белки-7, Жир-20, Углеводы-13	37-10
100	Капуста тушеная 100	Капюриновский-51, Белки-1, Жир-3, Углеводы-4	19-59
25	Горошек зеленый порц.	Капюриновский-10, Белки-1, Углеводы-2	11-99
200	Компот из свежих фруктов	Капюриновский-115, Углеводы-28	19-31
17	Хлеб столционный	Капюриновский-39, Белки-1, Углеводы-8	2-37
Итого за Обед			
			110-00
Обед льготный			
250/15	Суп из овощей с мясом(сое.), сметаной.	Капюриновский-115, Белки-5, Жир-6, Углеводы-11	41-14
2/10	Котлета рубленая из птицы(филе кур.) 75	Капюриновский-232, Белки-13, Жир-15, Углеводы-11	46-10
60/50	Тефтели (сви.) в томатном соусе без риса	Капюриновский-264, Белки-7, Жир-20, Углеводы-13	37-10
100	Капуста тушеная 100	Капюриновский-51, Белки-1, Жир-3, Углеводы-4	19-59
200	Горошек зеленый порц.	Капюриновский-8, Белки-1, Углеводы-1	9-59
200	Компот из свежих фруктов	Капюриновский-115, Углеводы-28	19-31
23	Хлеб столционный	Капюриновский-53, Белки-1, Углеводы-11	3-27
Итого за Обед льготный			
			130-00
бухгалтер	ин. пр.приватизация	директор	

МЕНЮ НА 7 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ

Виды	Наименование блюда	Ин. код, класс, белки (г), углеводы (г)	Составляющие
Самостоятельно			
100/2	Салат из пекинской капусты со св. огурцом	Капюриновский-70, Белки-1, Жир-5, Углеводы-4	46-69
100/20	Салат из свежей отварной с яйцом	Капюриновский-125, Белки-4, Жир-8, Углеводы-9	18-31
100	Салат из св.помидоров и огурцов с зел. луком и сметаной	Капюриновский-73, Белки-1, Жир-6, Углеводы-2	43-43
250/15	Суп из овощей с мясом(сое.), сметаной.	Капюриновский-115, Белки-5, Жир-6, Углеводы-11	41-14
106/10	Омлет натуральный 106/10	Капюриновский-235, Белки-11, Жир-20, Углеводы-7	55-85
50/3	Сосиски отварные с маслом 50/3	Капюриновский-171, Белки-6, Жир-16	34-92
60/50	Тефтели (сви.) в томатном соусе без риса	Капюриновский-264, Белки-7, Жир-20, Углеводы-13	37-10
75	Котлета рубленая из птицы(филе кур.) 75	Капюриновский-232, Белки-13, Жир-15, Углеводы-11	46-10
80	Филе куриное " Забава"	Капюриновский-254, Белки-14, Жир-21, Углеводы-4	57-53
50/15	Поддержка из свинины	Капюриновский-325, Белки-10, Жир-30, Углеводы-7	56-13
50	Рыба в яйце(треска) 50	Капюриновский-107, Белки-10, Жир-6, Углеводы-1	66-55
150	Капуста тушеная 150	Капюриновский-18, Белки-4, Жир-5, Углеводы-15	27-46
150	Вареное яйцо из вареного 150	Капюриновский-209, Белки-4, Жир-15, Углеводы-29	25-46
150	Макароны отварные 150	Капюриновский-217, Белки-6, Жир-5, Углеводы-37	16-76
150/20	Макароны отварные с сыром 150	Капюриновский-329, Белки-11, Жир-15, Углеводы-37	57-50
200	Компот из свежих фруктов	Капюриновский-115, Углеводы-28	19-31
200	Чай с сахаром	Капюриновский-59, Углеводы-15	3-94
200/15	Чай с сахаром и лимоном	Капюриновский-61, Углеводы-15	5-99
7	Лимон порц.	Капюриновский-42	2-04
0,5	Вода мин. Карельская железчанка 0,5л.	Капюриновский-1	38-84
200	Соус фруктовый 0,2	Капюриновский-92, Белки-1, Углеводы-20	36-27
75	Пирожок печенье с зеленым луком и яйцом	Капюриновский-177, Белки-5, Жир-4, Углеводы-30	26-83
90	Беляш школьный	Капюриновский-253, Белки-8, Жир-13, Углеводы-76	36-20
100	Пицца школьная с п/к колбасой	Капюриновский-282, Белки-12, Жир-12, Углеводы-32	55-07
102	Булочка с джемом	Капюриновский-166, Белки-7, Жир-15, Углеводы-63	44-00
30	Хлеб пшеничный	Капюриновский-71, Белки-2, Углеводы-15	4-68
30	Хлеб столционный	Капюриновский-70, Белки-2, Углеводы-15	4-21
30	Батон нарезной	Капюриновский-79, Белки-2, Жир-1, Углеводы-15	6-43
бухгалтер	ин. пр.приватизация	директор	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575782

Владелец Шемякина Татьяна Павловна

Действителен с 04.05.2022 по 04.05.2023