

МЕНЮ НА 20 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	№, тип, состав, белки (г), углеводы (г)	Углеводы
ЦСО 1 завтрак			
40	Ябло вареное 40	Капюриность-63, Белки-5, Жир-5	16-58
30	Козбаса и/к (порциками)	Капюриность-112, Белки-5, Жир-10	20-46
200/10	Клиа вязкая млочная пшеничная с маслом	Капюриность-151, Белки-3, Жир-11, Углеводы-11	40-74
200	Чай с сахаром	Капюриность-59, Углеводы-15	3-94
35	Батон нарезной	Капюриность-92, Белки-3, Жир-1, Углеводы-48	7-54
Итого за ЦСО 1 завтрак			
ЦСО 1 обед			
250/15/2	Суп картофельный с круной (рис) с мясом (филе) с	Капюриность-138, Белки-5, Жир-5, Углеводы-18	24-62
75	Котлета рыбная "Любительская" (треска)	Капюриность-89, Белки-10, Жир-3, Углеводы-5	59-96
150	Пюре картофельное 150	Капюриность-150, Белки-3, Жир-5, Углеводы-22	27-91
200	Компот из апельсиное	Капюриность-141, Углеводы-34	23-35
110	Сочни с творогом	Капюриность-392, Белки-13, Жир-17, Углеводы-46	65-39
30	Хлеб столничий	Капюриность-70, Белки-2, Углеводы-15	4-21
34	Хлеб пшеничный	Капюриность-80, Белки-3, Углеводы-17	5-30
Итого за ЦСО 1 обед			
		Капюриность-1000, Белки-33, Жир-32, Углеводы-156	210-74
Бюджет		За: Итого	300-00
		проектирован: Директор	
		инженер: Инженер	

МЕНЮ НА 20 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	№, тип, состав, белки (г), углеводы (г)	Углеводы
ЦСО 2 завтрак			
250/2	Суп картофельный с круной (рис) с зелено	Капюриность-106, Белки-2, Жир-3, Углеводы-18	13-98
50	Котлета рыбные "Любительские" (треска) 50	Капюриность-64, Белки-7, Жир-3, Углеводы-3	54-28
100	Пюре картофельное 100	Капюриность-100, Белки-2, Жир-4, Углеводы-15	18-54
200	Компот из апельсиное	Капюриность-141, Углеводы-34	23-35
110	Сочни с творогом	Капюриность-392, Белки-13, Жир-17, Углеводы-46	65-39
15	Хлеб столничий	Капюриность-35, Белки-1, Углеводы-7	2-36
15	Хлеб столничий	Капюриность-35, Белки-1, Углеводы-7	2-10
Итого за ЦСО 2 завтрак			
		Капюриность-873, Белки-28, Жир-27, Углеводы-133	180-00
Бюджет		За: Итого	
		проектирован: Директор	
		инженер: Инженер	

МЕНЮ НА 20 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	№, тип, состав, белки (г), углеводы (г)	Углеводы
ЦСО 3 завтрак			
50	Котлета рыбные "Любительские" (треска) 50	Капюриность-64, Белки-7, Жир-3, Углеводы-3	54-28
100	Пюре картофельное 100	Капюриность-100, Белки-2, Жир-4, Углеводы-15	18-54
200	Чай с сахаром	Капюриность-59, Углеводы-15	3-94
100	Яблоко се.	Капюриность-47, Углеводы-10	23-40
25	Хлеб столничий	Капюриность-59, Белки-2, Углеводы-12	3-84
Итого за ЦСО 3 завтрак			
		Капюриность-328, Белки-11, Жир-7, Углеводы-55	104-00
ЦСО 3 обед			
75	Котлета рыбная "Любительская" (треска)	Капюриность-89, Белки-10, Жир-3, Углеводы-5	59-96
100	Пюре картофельное 100	Капюриность-100, Белки-2, Жир-4, Углеводы-15	18-54
200	Чай с сахаром	Капюриность-59, Углеводы-15	3-94
100	Мандарины	Капюриность-38, Белки-1, Углеводы-8	32-49
33	Хлеб столничий	Капюриность-78, Белки-3, Углеводы-16	5-07
Итого за ЦСО 3 обед			
		Капюриность-364, Белки-15, Жир-7, Углеводы-58	120-00
Бюджет		За: Итого	
		проектирован: Директор	
		инженер: Инженер	

МЕНЮ НА 20 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	№, тип, состав, белки (г), углеводы (г)	Углеводы
Обед			
250/2	Суп картофельный с круной (рис) с зелено	Капюриность-106, Белки-2, Жир-3, Углеводы-18	13-98
50/15	Поводарки из свинины	Капюриность-325, Белки-10, Жир-30, Углеводы-2	56-13
80	Каша рассычатая речневая	Капюриность-124, Белки-4, Жир-3, Углеводы-19	14-19
200	Компот из апельсиное	Капюриность-141, Углеводы-34	23-35
17	Хлеб столничий	Капюриность-39, Белки-1, Углеводы-8	2-35
Итого за Обед			
		Капюриность-736, Белки-18, Жир-37, Углеводы-81	110-00
Обед льготный			
250/15/2	Суп картофельный с круной (рис) с мясом (филе) с	Капюриность-138, Белки-5, Жир-5, Углеводы-18	24-62
50/15	Поводарки из свинины	Капюриность-325, Белки-10, Жир-30, Углеводы-2	56-13
100	Каша рассычатая речневая	Капюриность-155, Белки-5, Жир-4, Углеводы-24	17-74
10	Отрун соленый	Капюриность-1	3-68
200	Компот из апельсиное	Капюриность-141, Углеводы-34	23-35
32	Хлеб столничий	Капюриность-74, Белки-2, Углеводы-16	4-48
Итого за Обед льготный			
		Капюриность-834, Белки-23, Жир-40, Углеводы-84	130-00
Бюджет		За: Итого	
		проектирован: Директор	
		инженер: Инженер	

МЕНЮ НА 20 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО

Виды	Наименование блюда	№, тип, состав, белки (г), углеводы (г)	Углеводы
Самостоятельно			
100	Салат из овощей с колбасой и/к	Капюриность-197, Белки-5, Жир-17, Углеводы-6	36-02
100	Салат из овощей	Капюриность-92, Белки-3, Жир-7, Углеводы-3	29-17
100	Икра свеколная	Капюриность-121, Белки-2, Жир-8, Углеводы-11	14-57
250/25	Созанка домашняя со сметаной с зелено	Капюриность-207, Белки-8, Жир-15, Углеводы-9	47-08
250/15/2	Суп картофельный с круной (рис) с мясом (филе) с	Капюриность-138, Белки-5, Жир-5, Углеводы-18	24-62
200/5	Пельмени из говядины и тиним отвар, с маслом	Капюриность-37, Жир-4	104-57
50/15	Поводарки из свинины	Капюриность-325, Белки-10, Жир-30, Углеводы-2	56-13
100	Рыба в яйце (треска) 50	Капюриность-107, Белки-10, Жир-6, Углеводы-3	66-55
110	Котлета "Поводарская"	Капюриность-348, Белки-17, Жир-23, Углеводы-19	62-75
80	Отбивная из филе птицы	Капюриность-279, Белки-13, Жир-20, Углеводы-16	50-63
150	Макарони отварные 150	Капюриность-217, Белки-6, Жир-5, Углеводы-37	16-76
150/20/5	Макарони отварные с сыром 150	Капюриность-329, Белки-11, Жир-15, Углеводы-37	57-50
150	Каша рассм. речневая 150	Капюриность-232, Белки-8, Жир-6, Углеводы-26	26-61
150	Пюре картофельное 150	Капюриность-150, Белки-3, Жир-5, Углеводы-22	27-91
200	Компот из апельсиное	Капюриность-141, Углеводы-34	23-35
200	Чай с сахаром	Капюриность-59, Углеводы-15	3-94
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном	Капюриность-61, Углеводы-15	5-99
7	Лимон пори.	Капюриность-2	2-04
0,5	Вода мин. Карельская жемчужинка 0,5 л.		38-84
200	Сок фруктовый 0,2	Капюриность-92, Белки-1, Углеводы-20	36-27
200	Напиток фруктовый 0,2	Капюриность-92, Белки-1, Углеводы-20	34-13
110	Сочни с творогом	Капюриность-392, Белки-13, Жир-17, Углеводы-46	65-39
100	Кеж творожный	Капюриность-116, Белки-11, Жир-16, Углеводы-7	61-47
100	Полоска песочная с джемом 100г.	Капюриность-489, Белки-6, Жир-23, Углеводы-65	65-89
100/50/5	Блишчики с яблоками	Капюриность-297, Белки-9, Жир-10, Углеводы-27	51-23
100/20	Блишчики со суци, молоком	Капюриность-159, Белки-10, Жир-7, Углеводы-48	40-25
30	Хлеб пшеничный	Капюриность-71, Белки-2, Углеводы-15	4-68
30	Хлеб столничий	Капюриность-70, Белки-2, Углеводы-15	4-21
30	Батон нарезной	Капюриность-79, Белки-2, Жир-1, Углеводы-15	6-43
Бюджет		За: Итого	
		проектирован: Директор	
		инженер: Инженер	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575782

Владелец Шемякина Татьяна Павловна

Действителен с 04.05.2022 по 04.05.2023