

**МЕНЮ НА 24 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО**

Выход	Наименование блюда	№, тех. (слож), белок (г), углеводы (г), жиры (г)	Стоимость
<b>ЦСО 1 завтрак</b>			
20	<b>Сыр пори.</b>	Капюриность-70, Белок-5, Жир-5	29-83
200/10	<b>Каши вязкая молочная</b>	Капюриность-290, Белок-8, Жир-12, Углеводы-38	40-66
200	<b>Кофейный напиток с сахаром</b>	Капюриность-152, Белок-3, Жир-3, Углеводы-27	25-42
215	<b>Банан</b>	Капюриность-206, Белок-3, Жир-1, Углеводы-45	45-65
29	<b>Батон нарезной</b>	Капюриность-76, Белок-2, Жир-1, Углеводы-14	6-22
<b>Итого за ЦСО 1 завтрак</b>			
<b>ЦСО 1 обед</b>			
250/20/2	<b>Суп картофель. с бобовыми(горох) с зеленью с майонез (или) сметаной</b>	Капюриность-153, Белок-6, Жир-6, Углеводы-20	28-15
82	<b>Котлеты "Домашние"</b>	Капюриность-232, Белок-11, Жир-17, Углеводы-9	64-98
100	<b>Рис отварной 100</b>	Капюриность-154, Белок-3, Жир-4, Углеводы-77	17-89
200	<b>Компот из вишни</b>	Капюриность-117, Углеводы-28	34-65
22	<b>Хлеб пшеничный</b>	Капюриность-52, Белок-2, Углеводы-41	3-46
22	<b>Хлеб столичный</b>	Капюриность-51, Белок-2, Углеводы-41	3-09
<b>Итого за ЦСО 1 обед</b>			
<b>Итого</b>			
<b>300-00</b>			

Кухня Зав. Директор  
приветствие

**МЕНЮ НА 24 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО**

Выход	Наименование блюда	№, тех. (слож), белок (г), углеводы (г), жиры (г)	Стоимость
<b>ЦСО 2</b>			
250/20/2	<b>Суп картофель. с бобовыми(горох) с зеленью с майонез (или) сметаной</b>	Капюриность-153, Белок-6, Жир-6, Углеводы-20	28-15
82	<b>Котлеты "Домашние"</b>	Капюриность-232, Белок-11, Жир-17, Углеводы-9	64-98
100	<b>Рис отварной 100</b>	Капюриность-154, Белок-3, Жир-4, Углеводы-77	17-89
200	<b>Компот из вишни</b>	Капюриность-117, Углеводы-28	34-65
120	<b>Банан</b>	Капюриность-206, Белок-3, Жир-1, Углеводы-45	45-65
30	<b>Хлеб столичный</b>	Капюриность-51, Белок-2, Углеводы-41	4-21
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	Капюриность-52, Белок-2, Углеводы-41	4-65
<b>Итого за ЦСО 2</b>			
<b>Итого</b>			
<b>180-00</b>			

Кухня Зав. Директор  
приветствие

**МЕНЮ НА 24 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО**

Выход	Наименование блюда	№, тех. (слож), белок (г), углеводы (г), жиры (г)	Стоимость
<b>ЦСО 3</b>			
82	<b>Котлеты "Домашние"</b>	Капюриность-232, Белок-11, Жир-17, Углеводы-9	64-98
100	<b>Каши рассыпчатая гречневая</b>	Капюриность-155, Белок-5, Жир-4, Углеводы-24	17-74
15	<b>Огурец свежий</b>	Капюриность-2	5-23
150/50/15	<b>Чай с молоком</b>	Капюриность-86, Белок-1, Жир-1, Углеводы-17	12-36
24	<b>Хлеб пшеничный</b>	Капюриность-56, Белок-2, Углеводы-42	3-69
<b>Итого за Завтрак</b>			
<b>Итого за Завтрак льготный</b>			
<b>ЦСО 4</b>			
82	<b>Котлеты "Домашние"</b>	Капюриность-232, Белок-11, Жир-17, Углеводы-9	64-98
100	<b>Каши рассыпчатая гречневая</b>	Капюриность-155, Белок-5, Жир-4, Углеводы-24	17-74
25	<b>Огурец свежий</b>	Капюриность-2	8-72
200	<b>Кофейный напиток с сахаром</b>	Капюриность-152, Белок-3, Жир-3, Углеводы-27	25-42
20	<b>Хлеб пшеничный</b>	Капюриность-47, Белок-2, Углеводы-40	3-14
<b>Итого за Завтрак льготный</b>			
<b>Итого</b>			
<b>120-00</b>			

Кухня Зав. Директор  
приветствие

**МЕНЮ НА 24 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО**

Выход	Наименование блюда	№, тех. (слож), белок (г), углеводы (г), жиры (г)	Стоимость
<b>Обед</b>			
250/2	<b>Суп картофель. с бобовыми(горох) с зеленью</b>	Капюриность-142, Белок-5, Жир-5, Углеводы-18	14-03
55/50	<b>Фрикадельки в смет.с томат.соусе</b>	Капюриность-252, Белок-7, Жир-20, Углеводы-11	37-62
100	<b>Рис отварной 100</b>	Капюриность-154, Белок-3, Жир-4, Углеводы-27	17-89
200	<b>Компот из вишни</b>	Капюриность-117, Углеводы-28	34-65
19	<b>Хлеб столичный</b>	Капюриность-44, Белок-1, Углеводы-9	2-66
20	<b>Хлеб пшеничный</b>	Капюриность-47, Белок-2, Углеводы-40	3-15
<b>Итого за Обед</b>			
<b>Обед льготный</b>			
250/20/2	<b>Суп картофель. с бобовыми(горох) с зеленью с майонез (или) сметаной</b>	Капюриность-153, Белок-6, Жир-6, Углеводы-20	28-15
55/50	<b>Фрикадельки в смет.с томат.соусе</b>	Капюриность-252, Белок-7, Жир-20, Углеводы-11	37-62
100	<b>Рис отварной 100</b>	Капюриность-154, Белок-3, Жир-4, Углеводы-77	17-89
20	<b>Огурец свежий</b>	Капюриность-2	6-98
200	<b>Компот из вишни</b>	Капюриность-117, Углеводы-28	34-65
34	<b>Хлеб столичный</b>	Капюриность-79, Белок-2, Углеводы-47	4-71
<b>Итого за Обед льготный</b>			
<b>Итого</b>			
<b>130-00</b>			

Кухня Зав. Директор  
приветствие

**МЕНЮ НА 24 ОКТЯБРЯ ЛИЦЕЙ, ЦСО**

Выход	Наименование блюда	№, тех. (слож), белок (г), углеводы (г), жиры (г)	Стоимость
<b>Сторонники</b>			
100	<b>Салат "Острый"</b>	Капюриность-108, Белок-2, Жир-7, Углеводы-8	30-93
100/2	<b>Салат "Любительский"</b>	Капюриность-132, Белок-3, Жир-11, Углеводы-5	16-18
100/20	<b>Салат из свежих отварной с айвом</b>	Капюриность-125, Белок-4, Жир-8, Углеводы-9	18-31
250/20/2	<b>Суп картофель. с бобовыми(горох) с зеленью с майонез (или) сметаной</b>	Капюриность-153, Белок-6, Жир-6, Углеводы-20	28-15
55/50	<b>Фрикадельки в смет.с томат.соусе</b>	Капюриность-252, Белок-7, Жир-20, Углеводы-11	37-62
82	<b>Котлеты "Домашние"</b>	Капюриность-232, Белок-11, Жир-17, Углеводы-9	64-98
80	<b>Отбивная из филе телятины</b>	Капюриность-279, Белок-13, Жир-20, Углеводы-10	52-78
50	<b>Рыба в яйце(треска) 50</b>	Капюриность-107, Белок-10, Жир-6, Углеводы-3	66-55
150	<b>Каши рассыпчатая гречневая 150</b>	Капюриность-155, Белок-5, Жир-4, Углеводы-24	16-61
150	<b>Картофель отварной 150</b>	Капюриность-155, Белок-3, Жир-5, Углеводы-74	26-65
150	<b>Капусту тушеная 150</b>	Капюриность-118, Белок-4, Жир-5, Углеводы-15	27-35
200	<b>Компот из вишни</b>	Капюриность-117, Углеводы-28	34-65
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	Капюриность-152, Белок-3, Жир-3, Углеводы-27	25-42
200	<b>Чай с сахаром</b>	Капюриность-59, Углеводы-15	3-94
200/15/7	<b>Чай с сахаром и лимоном</b>	Капюриность-61, Углеводы-15	5-99
7	<b>Лимон пори.</b>	Капюриность-2	2-04
0,5	<b>Вода мин. Карельская жемчужина 0.5л.</b>		38-84
200	<b>Сок фруктовый 0,2</b>	Капюриность-92, Белок-1, Углеводы-20	34-13
200	<b>Напиток фруктовый 0.2</b>	Капюриность-92, Белок-1, Углеводы-20	34-13
85	<b>Трубочка ветчинная</b>	Капюриность-287, Белок-12, Жир-13, Углеводы-78	47-01
102	<b>Булочка с ажемном</b>	Капюриность-416, Белок-7, Жир-15, Углеводы-67	44-00
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	Капюриность-71, Белок-2, Углеводы-45	4-68
30	<b>Хлеб столичный</b>	Капюриность-70, Белок-2, Углеводы-45	4-21
30	<b>Батон нарезной</b>	Капюриность-79, Белок-2, Жир-1, Углеводы-14	6-43

Кухня Зав. Директор  
приветствие

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575782

Владелец Шемякина Татьяна Павловна

Действителен с 04.05.2022 по 04.05.2023