

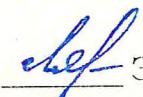


## МЕНЮ

20.02.2023 г.

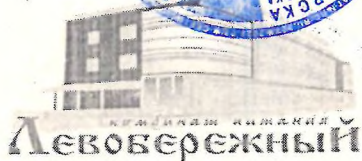
Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал	Стоимость, руб.
<i>Комплекс льготного питания 5-11 кл.</i>			
<i>Обед</i>			
Борщ с капустой и картофелем	210	101,78	88,00
Шницель	70	238,15	
Соус красный основной	50	21,69	
Каша гречневая рассыпчатая	120	210,75	
Компот из смеси сухофруктов	200	59,20	
Хлеб пшеничный	60	135,18	
Хлеб бородинский	40	80,68	
<i>Комплекс горячего питания</i>			
<i>Обед</i>			
Шницель	70	238,15	50,00
Соус красный основной	50	21,69	6,00
Каша гречневая рассыпчатая	120	210,75	25,00
Компот из смеси сухофруктов	200	59,20	20,00
Хлеб пшеничный	30	67,59	3,00
<b>ИТОГО в день:</b>			<b>104,00</b>

21

Технолог  Э.Ю. Лямцева

Зав. столовой  И.М. Лыцова





## МЕНЮ

23 февраля 2023 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 12 лет и старше (1 смена)</b>		
<b>Завтрак</b>		
Омлет натуральный	120	166,01
Какао с молоком	200	116,16
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
Банан	200	181,80
<b>Обед</b>		
Икра кабачковая (промышленного производства)	100	118,50
Борщ с капустой и картофелем	260	122,16
Шницель	70	238,15
Соус красный основной	50	21,69
Каша гречневая рассыпчатая	150	263,68
Компот из смеси сухофруктов	200	59,20
Хлеб пшеничный	60	135,18
Хлеб бородинский	40	80,68

Технолог chef Э.Ю. Лямцева

Зав. столовой ЛМ Н.М. Лыцова