

Зав. производством
 Ответственный по питанию
 Бухгалтер-калькулятор

Итого за день 1-4 классы

Итого	20	21,0	34,2	70,7	81,3	266,8	2082,8
Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,3	672,3	
Кисель ягодный	200	0,0	0,0	26,7	106,9		
Кукруза консервированная	50	5,2	2,5	30,0	162,7		
Омлет с сосисками	150	14,4	31,2	3,0	350,3		
Наименование блюда	Масса порции (г)	Б	Ж	Пищевые вещества (г)		ккал	ЭЦ
				У	В		

ПОЛДНИК 1 - 4 классы

Итого	20	30,5	23,8	127,3	845,9		
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,0		
Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,2	20,6	104,7		
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4		
Напиток вишневый	200	0,00	0,00	22,6	90,5		
Пюре картофельное	150	3,3	4,9	22,0	145,6		
Тфтели рыбные	100	14,1	3,4	17,2	156,0		
Суп картофельный с фрикадельками	170	1,6	2,0	12,4	74,2		
Фрикадельки мясные	30	4,9	4,1	2,9	67,9		
Салат из свеклы и зеленого горошка	60	0,9	6,1	4,8	77,6		
Наименование блюда	Масса порции (г)	Б	Ж	Пищевые вещества (г)		ккал	ЭЦ
				У	В		

ОБЕД 1 - 4 классы

Итого	20	19,2	23,3	69,5	564,6		
Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,3		
Сыр (порции)	10	2,3	3,0	0,0	35,8		
Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	19,5	123,7		
Изделия макаронные отварные	160	6,2	4,7	39,5	225,1		
Сардельки, колбаски(сосиски) отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,7		
Наименование блюда	Масса порции (г)	Б	Ж	Пищевые вещества (г)		ккал	ЭЦ
				У	В		

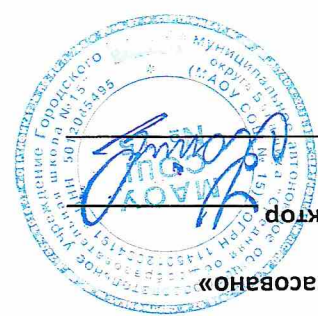
ЗАВТРАК 1 - 4 классы

День 1 (понедельник)

«Согласовано»
 Директор

«Утверждено»
 Директор ООО «Транзтерминал»
 Н.В. Цивилева

М Е Н Ю
 Цивилева Н.В.

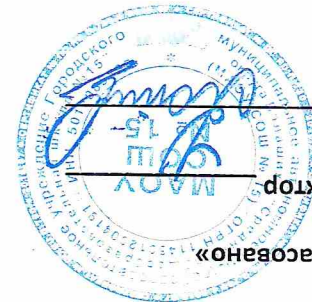


«Утверждаю»
 Директор ООО «Транзтерминал»
 Н.В.Цивилева



День 1 (понедельник)

МЕНЮ



«Согласовано»
 Директор

ЗАВТРАК 5 – 11 классы

Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал
		Б	Ж	У	
Сардельки, колбаски(сосиски) отварные	49	5,4	11,7	0,2	127,7
Изделия макаронные отварные	180	7,0	5,3	44,5	253,2
Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,8	3,4	19,5	123,7
Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	35,8
Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,3
ИТОГО		20,0	23,9	74,4	592,8

ОБЕД 5 – 11 классы

Наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы и зеленого горошка	100	1,6	10,1	8,1	129,4
Фрикадельки мясные	30	4,9	4,1	2,9	67,9
Суп картофельный с фрикадельками	220	2,1	2,6	16,1	96,0
Тфтели рыбные	100	14,1	3,4	17,2	156,0
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,4	174,7
Напиток вишневый	200	0,00	0,00	22,6	90,5
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4
Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,6	10,3	52,3
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,1	0,2	9,9	46,0
ИТОГО		30,7	28,9	128,3	896,3

Зав. производством
 Ответственный по питанию
 Бухгалтер-калькулятор