

СОГЛАСОВАНО  
Рук. учреждения  
Ф.И.О.

*73*

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
ЗАО «Комбинат дошкольного питания»  
Лазебных В.А.



**МЕНЮ**  
За счет бюджета города Москвы  
7 марта 2018 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>Завтрак 1 с 7-11 лет (Интернат)1 СД</b>	<b>76,35 р.</b>
0,05	8,25	0,08	74,8	10	<i>Масло сливочное</i>	
8,28	10,86	36,02	276,98	200	<i>Каша жидкая на молоке (манная)</i>	
					<small>Крупа Манная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль</small>	
0,14	0,04	0,03	1,04	200	<i>Чай или фиточай</i>	
					<i>Сахар</i>	
3,2	0,4	19,64	95,2	40	<i>Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта</i>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>Завтрак 2 с 7-11 лет (Интернат)1 СД</b>	<b>22,39 р.</b>
1		23	94	200	<i>Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)</i>	
0,52	0,39	13,39	61,1	130	<i>Груша свежая</i>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>Обед с 7-11 лет (Интернат)1 СД</b>	<b>134,33 р.</b>
0,8	8,16	2,72	87,52	80	<i>Салат из помидоров с маслом растительным</i>	
					<small>Помидоры, Лук зеленый свежий, Масло растительное, Соль</small>	
9,85	9,75	17,2	209,15	250	<i>Суп-пюре из гороха на мясном бульоне</i>	
					<small>Горох колотый, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Зелень свежая(петрушка, укроп), Масло сливочное, Соль, Мука пшеничная</small>	
2,26	0,286	13,8	66,814	20	<i>Сухарики из хлеба пшеничного</i>	
11,00 4	7,028	3,752	123,018	70	<i>Азу из мяса отварного</i>	
					<small>Говядина тазобедренная часть с/м, Масло растительное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Томат-паста, Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки), Соль, Чеснок</small>	
3,094	5,759	25,298	186,121	130	<i>Рис отварной</i>	
					<small>Крупа Рисовая, Масло сливочное, Соль</small>	
0,46	0,1	23,16	95,38	200	<i>Компот из плодов сухих</i>	
					<small>Изюм, Сахар-песок, Лимонная кислота</small>	
3,2	0,4	19,64	95,2	40	<i>Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта</i>	
2,64	0,44	16,4	80	40	<i>Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной</i>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>Полдник с 7-11 лет (Интернат)1 СД</b>	<b>49,06 р</b>
5,845	4,326	27,58	172,634	70	<i>Оладьи</i>	
					<small>Мука пшеничная, Яйцо диетическое, Молоко, Дрожжи сухие, Сахар-песок, Соль, Масло сливочное</small>	
0,012	0,004	2,95	12,126	20	<i>Соус клюквенный</i>	
					<small>Клюква б/з, Сахар-песок, Крахмал картофельный</small>	
0,14	0,04	0,03	1,04	200	<i>Чай или фиточай</i>	
					<i>Сахар</i>	
					<small>9,98 39,9 10</small>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>Завтрак 1 с 12-18 лет и старше (Интернат)1 СД</b>	<b>82,78 р</b>
0,05	8,25	0,08	74,8	10	<i>Масло сливочное</i>	
10,35	13,575	45,025	346,225	250	<i>Каша жидкая на молоке (манная)</i>	
					<small>Крупа Манная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль</small>	
0,14	0,04	0,03	1,04	200	<i>Чай или фиточай</i>	
					<i>Сахар</i>	
					<small>9,98 39,9 10</small>	
3,2	0,4	19,64	95,2	40	<i>Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта</i>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>Завтрак 2 с 12-18 лет и старше (Интернат)1 СД</b>	<b>23,27 р.</b>
1		23	94	200	<b>Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)</b>	
0,52	0,39	13,39	61,1	130	<b>Груша свежая</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>Обед с 12-18 лет и старше (Интернат)1 СД</b>	<b>152,49 р.</b>
1	10,2	3,4	109,4	100	<b>Салат из помидоров с маслом растительным</b> Помидоры, Масло растительное, Соль, Лук зеленый свежий	
9,85	9,75	17,2	209,15	250	<b>Суп-пюре из гороха на мясном бульоне</b> Горох колотый, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Зелень свежая(петрушка, укроп), Масло сливочное, Соль, Мука пшеничная	
2,26	0,286	13,8	66,814	20	<b>Сухарики из хлеба пшеничного</b>	
15,72	10,04	5,36	175,74	100	<b>Азу из мяса отварного</b> Говядина тазобедренная часть с/м, Масло растительное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Томат-паста, Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки), Соль, Чеснок	
4,284	7,974	35,028	257,706	180	<b>Рис отварной</b> Крупа Рисовая, Масло сливочное, Соль	
0,46	0,1	23,16	95,38	200	<b>Компот из плодов сухих</b> Изюм, Сахар-песок, Лимонная кислота	
4,8	0,6	29,46	142,8	60	<b>Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта</b>	
3,96	0,66	24,6	120	60	<b>Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной</b>	

Главный технолог \_\_\_\_\_



Зав. производством \_\_\_\_\_

