



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**1 ДЕНЬ**

**I вариант**

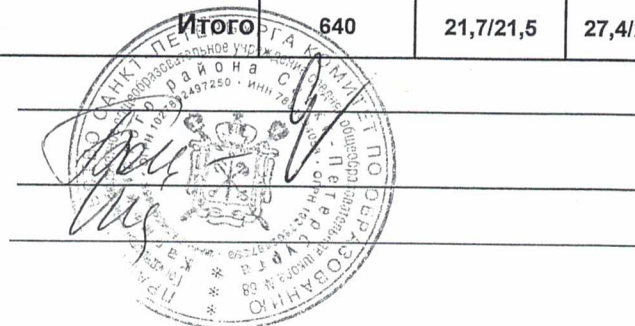
" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые) 5*	60	0,4	0	1,6	8,4
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГРЕНКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, горох лущеный, вода, соль, батон, масло сливочное) 1*	200/10	4,6	3,7	15,1	111,2
КОТЛЕТА КУРИНАЯ (бройлеры цыплята, батон, вода, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное) 2*	50	10,6	12,8	7,5	186,9
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО (картофель, масло подсолнечное, соль) 2* / РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4/2,2	8,8/3	19/22	170/126,9
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар, вода) 1*	180	0,5	0,3	21,9	99,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>21,7/21,5</b>	<b>27,4/21,6</b>	<b>68,4/88,5</b>	<b>668/624,9</b>

Директор ГБОУ 68

Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



ООО " АЛЬФА - ПРОВИАНТ "



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**2 ДЕНЬ**

**I вариант**

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла, масло подсолнечное, соль, сахар) 5*	60	0,9	2	6,6	48,1
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, капуста б/к, морковь, лук репчатый, бройлеры цыплята, вода, сметана, зелень петрушки, соль, масло сливочное) 1*	200/5/5	2,8	5,3	7,2	89,5
КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина, батон, вода, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное) 2*	50	7,5	7,7	6,3	125
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ (крупа гречневая, масло сливочное, соль) 1* / МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, масло сливочное, соль) 1*	100	5/3,2	4,6/2,2	21,7/19,7	144,9/143
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ (яблоко, груша, <b>апельсин</b> , вода, сахар, <b>лимонная кислота</b> ) 1*	180	0,3	0,1	24,4	99,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>19,7/17,9</b>	<b>21,5/19,1</b>	<b>86,6/84,6</b>	<b>599,1/597,2</b>

Директор ГБОУ *68*

Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**3 ДЕНЬ**

**I вариант**

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые) 5*	60	0,9	2	6,6	48,1
РАССОЛЬНИК "ЛЕНИНГРАДСКИЙ" С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, говядина, сметана, зелень петрушки, крупа перловая, масло сливочное, соль, вода) 1*	200/5/5	3,5	5,5	13,5	119,3
КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" В ФИГУРНОЙ ПАНИРОВКЕ (бройлеры цыплята, батон, вода, масло сливочное, соль, масло подсолнечное) 2*	75	5,6	5	27,8	178,7
РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1* / ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, соль, масло сливочное) 1*	100	1,7/2,2	2,2/3	11,1/22	75,2/126,9
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД (изюм, сахар, лимонная кислота, вода) 1*	180	0,5	0,1	28,5	117,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>665</b>	<b>15,4/15,9</b>	<b>16,6/17,4</b>	<b>107,9/118,8</b>	<b>631,2/682,9</b>

Директор ГБОУ 

Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**4 ДЕНЬ**

**I вариант**

"\_\_" \_\_\_\_\_ 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
САЛАТ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, сахар, масло подсолнечное) 5*	60	0,9	2,9	4	28,9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль, макаронные изделия, бройлеры цыпленка, зелень петрушки) 1*	200/5	3,6	3,4	16,3	110,2
РЫБА ЖАРЕНАЯ ( <i>рыбное филе</i> , мука пшеничная, масло подсолнечное, соль) 2*	75	13,7	4,7	2,8	105,9
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО (картофель, масло подсолнечное, соль) 2* / ГРЕЧА ОТВАРНАЯ (крупа гречневая, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4/5	8,8/4,6	19/21,7	170/144,9
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (персики консервированные, сахар, вода) 1*	180	0	0	11,3	45,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>660</b>	<b>23,8/26,4</b>	<b>21,6/17,4</b>	<b>56,7/76,5</b>	<b>552,3/527,2</b>

Директор ГБОУ 68 \_\_\_\_\_

Зав. пищеблоком \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**5 ДЕНЬ**

**I вариант**

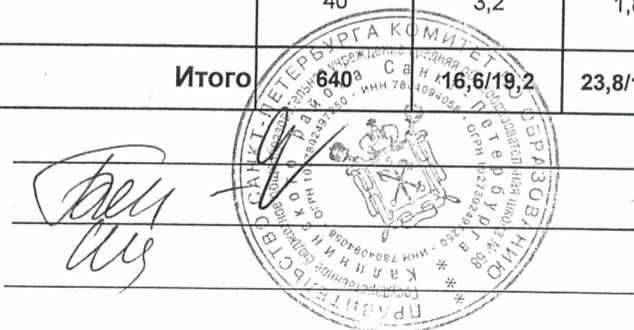
" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ 5*	60	0,5	0,1	1	7,8
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, свекла, морковь, лук репчатый, говядина, сметана, зелень пептрушки, соль, масло сливочное, вода, томатная паста, сахар, <b>лимонная кислота</b> ) 1*	200/5/5	2,9	5,3	9,1	97,3
КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина, батон, вода, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное) 2*	50	7,5	7,7	6,3	125
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, масло сливочное, соль) 1* / РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4/5	8,8/4,6	1,9/21,7	170/144,9
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ (напиток витаминизированный - концентрат, вода) 1*	180	0,1	0,1	16,5	75,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>16,6/19,2</b>	<b>23,8/19,6</b>	<b>55,2/75</b>	<b>567,7/542,6</b>

Директор ГБОУ *68*

Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\* - холодное блюдо



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**6 ДЕНЬ**

**I вариант**

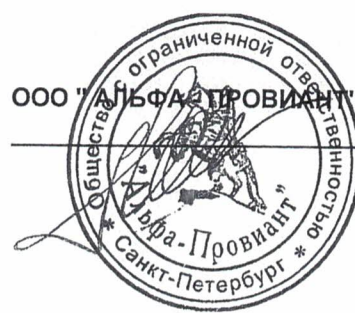
"\_\_" \_\_\_\_\_ 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, соль, масло подсолнечное) 5*	60	0,8	6,1	4	73,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ(карт.,морковь,лук,фрикадельки рыбные(треска филе,яйцо кур.,лук) вода,петрушка) 1*	200/5/5	1,9	2,3	15,6	91,0
КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" В ФИГУРНОЙ ПАНИРОВКЕ (бройлеры цыплята, батон, вода, масло сливочное, соль, масло подсолнечное) 2*	75	5,6	5	27,8	178,7
РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1* / ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, соль, масло сливочное) 1*	100	1,7/2,2	2,2/3	11,1/22	75,2/126,9
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (смесь сухофруктов, сахар, лимонная кислота, вода) 1*	180	0,5	0,1	28,5	117,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>665</b>	<b>15,4/15,9</b>	<b>16,6/17,4</b>	<b>107,9/118,8</b>	<b>631,2/682,9</b>

Директор ГБОУ *68*  
 Зав. пищеблоком  
 Бухгалтер



Способ приготовления блюд:  
 1\* - отварное блюдо  
 2\* - запеченное блюдо  
 3\* - тушеное блюдо  
 4\* - выпечное блюдо  
 5\*-холодное блюдо



## КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)

**120-00 руб.**

**7 ДЕНЬ  
I вариант**

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые) 5*	60	0,4	0	1,6	8,4
ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (говядина б/к, капуста кв., картофель, морковь, лук, томат. паста, масло слив., вода, сметана, зелень) 1*	200/10	2,9	5,4	16,1	156,5
КОТЛЕТА КУРИНАЯ (бройлеры цыплята, батон, вода, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное) 2*	50	10,6	12,8	7,5	186,9
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО (картофель, масло подсолнечное, соль) 2* / РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4/2,2	8,8/3	19/22	170/126,9
НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ ( напиток витаминизированный (концентрат), вода питьевая) 1*	180	0,1	0	11,3	25,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>21,7/21,5</b>	<b>27,4/21,6</b>	<b>68,4/88,5</b>	<b>668/624,9</b>

Директор ГБОУ 68 \_\_\_\_\_

Зав. пищеблоком \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



## КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)

120-00 руб.

8 ДЕНЬ

I вариант

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
САЛАТ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, сахар, масло подсолнечное) 5*	60	0,9	2,9	4	28,9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГРЕНКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, горох лущеный, вода, соль, батон, масло сливочное) 1*	200/5/5	4,6	3,7	15,1	111,2
КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина, батон, вода, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное) 2*	50	7,5	7,7	6,3	125
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ (крупа гречневая, масло сливочное, соль) 1* / МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, масло сливочное, соль) 1*	100	5/3,2	4,6/2,2	21,7/19,7	144,9/143
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯГОД (изюм, сахар, лимонная кислота, вода) 1*	180	0,5	0,1	28,5	117,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>21,7/19,9</b>	<b>20,8/18,4</b>	<b>1,02</b>	<b>619,9/618</b>

Директор ГБОУ *68*

Зав. пищеблоком

Бухгалтер

*[Handwritten signatures and official stamp]*

Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо





**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**9 ДЕНЬ**

**I вариант**

" " 2021

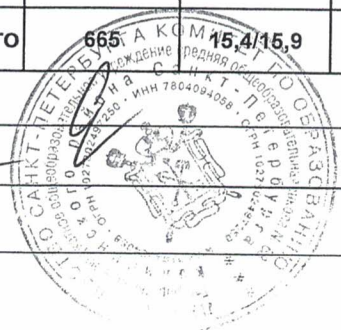
Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла, масло подсолнечное, соль, сахар) 5*	60	0,9	2	6,6	48,1
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КУРОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль, макаронные изделия, бройлеры цыпленка, зелень петрушки) 1*	200/5/5	3,6	3,4	16,3	110,2
КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" В ФИГУРНОЙ ПАНИРОВКЕ (бройлеры цыпленка, батон, вода, масло сливочное, соль, масло подсолнечное) 2*	75	5,6	5	27,8	178,7
РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1* / ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, соль, масло сливочное) 1*	100	1,7/2,2	2,2/3	11,1/22	75,2/126,9
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (персики консервированные, сахар, вода) 1*	180	0	0	11,3	45,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>665</b>	<b>15,4/15,9</b>	<b>16,6/17,4</b>	<b>107,9/118,8</b>	<b>631,2/682,9</b>

Директор ГБОУ *68*

Зав. пищеблоком

Бухгалтер

\_\_\_\_\_  
*Рез*  
 \_\_\_\_\_  
*И*  
 \_\_\_\_\_



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**10 ДЕНЬ**

**I вариант**

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
САЛАТ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, сахар, масло подсолнечное) 5*	60	0,9	2,9	4	28,9
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ(говядина б/к, капуста свеж., картофель, морковь, лук, горошек конс., сметана, петрушка) 1*	200/5	3,1	3,9	17	154,3
РЫБА ЖАРЕНАЯ ( <i>рыбное филе</i> , мука пшеничная, масло подсолнечное, соль) 2*	75	13,7	4,7	2,8	105,9
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО (картофель, масло подсолнечное, соль) 2* / ГРЕЧА ОТВАРНАЯ (крупа гречневая, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4/5	8,8/4,6	19/21,7	170/144,9
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ (напиток витаминизированный - концентрат, вода) 1*	180	0,1	0,1	16,5	75,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>660</b>	<b>23,8/26,4</b>	<b>21,6/17,4</b>	<b>56,7/76,5</b>	<b>552,3/527,2</b>

Директор ГБОУ 68

Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



## КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)

120-00 руб.

11 ДЕНЬ

I вариант

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ 5*	60	0,5	0,1	1	7,8
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, свекла, морковь, лук репчатый, говядина, сметана, зелень пептрушки, соль, масло сливочное, вода, томатная паста, сахар, <b>лимонная кислота</b> ) 1*	200/5/5	2,9	5,3	9,1	97,3
КОТЛЕТА МЯСНАЯ (говядина, батон, вода, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное) 2*	50	7,5	7,7	6,3	125
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, масло сливочное, соль) 1* / РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4/5	8,8/4,6	1,9/21,7	170/144,9
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар, вода) 1*	180	0,5	0,3	21,9	99,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>17/19,6</b>	<b>24/19,8</b>	<b>60,6/80,4</b>	<b>591,6/566,5</b>

Директор ГБОУ 68

Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо



**КОМПЛЕКСНЫЙ РАЦИОН №2 (на платной основе)**

**120-00 руб.**

**12 ДЕНЬ**

**I вариант**

" " 2021

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, соль, масло подсолнечное) 5*	60	0,8	6,1	4	73,8
ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ(говядина б/к,щавель,картоф.,лук,яйцо,сметана) 1*	200/5/5	1,5	3,4	19,8	232,0
КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" В ФИГУРНОЙ ПАНИРОВКЕ (бройлеры цыплята, батон, вода, масло сливочное, соль, масло подсолнечное) 2*	75	5,6	5	27,8	178,7
РИС ОТВАРНОЙ ( крупа рисовая, масло сливочное, соль) 1* / ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, соль, масло сливочное) 1*	100	1,7/2,2	2,2/3	11,1/22	75,2/126,9
НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ С ВИТАМИНОМ "С"(варенье,сах.песок,лимонная кислота,вода)1*	180	0,1	0	26,8	108,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	3,2	1,8	20,4	92
<b>Итого</b>	<b>665</b>	<b>15,4/15,9</b>	<b>16,6/17,4</b>	<b>107,9/118,8</b>	<b>631,2/682,9</b>

Директор ГБОУ 68

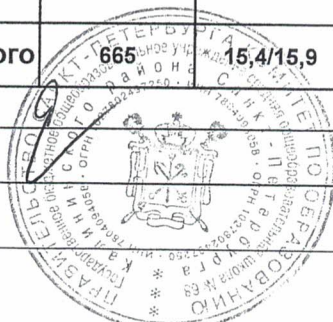
Зав. пищеблоком

Бухгалтер

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\*-холодное блюдо