

СОГЛАСОВАНО

Рук. учреждения

Ф.И.О.:

ГБОУ СПО «Колледж 40, Шаболовка 44 лг

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

ЗАО «Комбинат дошкольного питания»

Лазебных В.А.



## МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы  
9 января 2018 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход	Обед (колледж)	152,37 р.
2,87	7,37	10,15	118,9	100	<b>Салат Мозаика</b> Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
2,4	2,925	18,275	109,625	250	<b>Суп картофельный с фрикадельками</b> Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,804	2,52	13,776	140,94	120	<b>Тефтели рыбные</b> Рыба филе Трески Бк см, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	<b>Соус томатный</b> Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
3,33	3,84	21,585	134,505	150	<b>Пюре картофельное</b> Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	<b>Сок фруктовый (нектар)</b>	
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	
				20	<b>Печенье</b>	

Главный технолог

Зав. производством