

СОГЛАСОВАНО

Рук. учреждения
Ф.И.О.

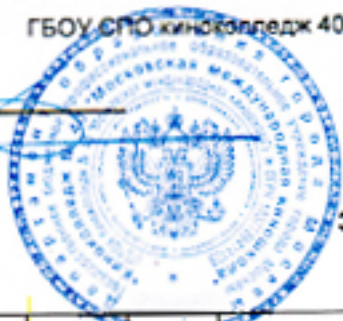
ГБОУ СПО «Институт колледж 40, Шаболовка 44 лп

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

ЗАО «Комбинат дошкольного питания»

Лазебных В.А.



МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы
12 января 2018 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход	Обед (колледж)	152,37 р.
1,39	10,09	4,74	116,3	100	Салат из сборных овощей Капуста белоочанная очищенная, Морковь очищенная, Помидоры, Огурцы свежие, Масло растительное, Соль	
2,05	3,8	12,65	93,05	250	Борщ с капустой и картофелем Свекла очищенная, Капуста белоочанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Сахар-песок, Соль, Сметана, Лимонная кислота	
20,34 4	4,992	0,008	151,456	80	Печень тушеная (говяжья) Печень говяжья с/м, Масло сливочное, Соль	
1,002	3,978	2,937	50,4	30	Соус сметанный Сметана, Масло сливочное, Мука пшеничная, Соль	
5,535	4,365	35,25	202,485	150	Изделия макаронные отварные Макаронные изделия, Соль, Масло сливочное	
0,12	0,04	16,86	69,12	200	Напиток смородина Смородина черная б/з, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,68	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	
				50	Пирожок клубничный	

Главный технолог

Зав. производством