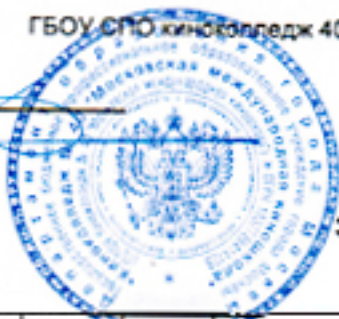


СОГЛАСОВАНО

Рук. учреждения ГБОУ СПО «Колледж 40, Шаболовка 44 лг  
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕН

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



### МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы  
19 октября 2017 г.

#### Обед (колледж)

147,29 р

##### *Салат картофельный с растительным маслом*

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход	
1,71	7,32	13,14	125,7	100	Картофель очищенный, Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки), Лук репчатый очищенный, Масло растительное, Соль

##### *Суп-пюре куриный*

9,825	9,65	7,225	140,75	250	Мясо кур (п/ф бедро, голень, грудка) с/м, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Масло сливочное, Молоко, Соль, Сушарки из хлеба пшеничного
-------	------	-------	--------	-----	---

##### *Азу из говядины*

13,93	15,6	5,29	212,68	100	Говядина тазобедренная часть п/ф, Масло растительное, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Мука пшеничная, Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки), Соль, Чеснок свежий очищенный п/ф
-------	------	------	--------	-----	--

##### *Каша гречневая рассыпчатая*

6,33	5,355	28,56	167,5	150	Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное
------	-------	-------	-------	-----	--

##### *Кисель абрикосовый*

0,52	0,04	19,2	76,76	200	Курага, Крахмал картофельный, Сахар-песок
------	------	------	-------	-----	---

##### *Хлеб из муки пшеничной*

1,5	0,58	10,26	52,4	20	
-----	------	-------	------	----	--

##### *Хлеб ржано-пшеничный*

1,12	0,22	9,88	46,4	20	
------	------	------	------	----	--

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_