

СОГЛАСОВАНО
Рук. учреждения
Ф.И.О.

ГБОУ СПО «Институт менеджмента» 40, Шаболовка 44 пр.



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



МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы
6 июня 2018 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход		Обед (коллектив)	152,37 р.
4,04	5,76	13,89	123,76	100		Сельдь с гарниром Сельдь сол., Картофель очищенный, Яйцо диетическое, Масло растительное	
10,35	8,875	15,225	168,15	250		Борщ сибирский с говядиной Говядина тазобедренная часть о/м, Свекла очищенная, Капуста белоочеченная очищенная, Картофель очищенный, Фасоль сухая, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Чеснок свежий очищенный п/ф, Сахар-песок, Соль, Лимонная кислота, Сметана	
16,57 5	19,875	24,775	342,575	250		Голубцы ленивые Говядина котлетная часть о/м, Капуста белоочеченная очищенная, Крупа Рисовая, Масло растительное, Томат-паста, Сметана, Соль	
	0,04	16,82	67,44	200		Напиток клубничный Клубника бл, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20		Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20		Хлеб ржано-пшеничный	
20,5	11,5	66	470	20		Печенье	

Главный технолог _____

Зав. производством _____