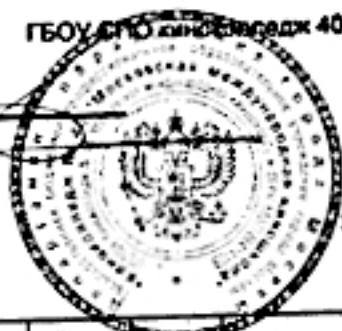


СОГЛАСОВАНО  
Рук. учреждения  
Ф.И.О.

ГБОУ СПО «Институт менеджмента 40, Шаболовская 44 пр



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



### МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы  
8 июня 2018 г.

#### Обед (колледж)

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Соль	
4,3	17,42	4,62	192,4	100	<b>Салат из зеленого горошка</b> Лук репчатый очищенный, Яйцо диетическое, Горошек зеленый консервированный, Соль, Масло растительное
6,95	5,55	14,2	135,4	250	<b>Уха Ростовская</b> Рыба филе Минтай б/х с/м, Картофель очищенный, Лук репчатый очищенный, Масло растительное, Соль, Помидоры
11,98	10,05	1,6	134,38	100	<b>Гуляш из мяса птицы</b> Мясо кур (п/ф Бедро, голень, грудка) с/м, Масло сливочное, Мука пшеничная, Томат-паста, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Соль
3,03	3,075	24,48	137,94	150	<b>Картофель отварной</b> Картофель очищенный, Масло сливочное, Соль
0,46	0,15	29,11	125	200	<b>Напиток витаминный</b> Шиповник, Сахар-песок, Исок
				50	<b>Кекс с цукатами</b>
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>

Главный технолог

Зав. производством