



Примерное меню
горячих обедов для бесплатного питания
учащихся школ
28 – 30 сентября, 1-2 октября 2020г

28 сентября

Обед		
Суп картофельный с рисом	200	7-15
Сосиски отварные	60	25-79
Вермишель отварная	100	4-85
Чай с молоком сгущенным	150	2-24
Хлеб йодированный	30	1-97
Итого		42-00

29 сентября

Обед		
Борщ из свежей капусты с картофелем, зелень	200/0,65	8-70
Котлета рубленая из филе куриного	50	17-85
Картофель отварной	100	9-27
Компот из свежих яблок	150	4-21
Хлеб йодированный	30	1-97
Итого		42-00

30 сентября

Обед		
Суп картофельный с горохом, зелень	200/0,7	8-26
Филе куриное в сметанном соусе	35/50	25-16
Каша пшеничная	100	5-04
Чай с сахаром	200	1-57
Хлеб йодированный	30	1-97
Итого		42-00

1 октября

Обед		
Суп картофельный с вермишелью, зелень	200/1,2	8-15
Колбаса вареная жареная	50	24-30
Каша рисовая	100	6-01
Чай с сахаром	200	1-57
Хлеб йодированный	30	1-97
Итого		42-00

2 октября

Обед		
Щи из свежей капусты с картофелем, зелень	200/0,6	8-45
Гуляш	35/50	22-81
Каша гречневая	100	7-20
Чай с сахаром	200	1-57
Хлеб йодированный	30	1-97
Итого		42-00

Стоимость обедов за 5 дней

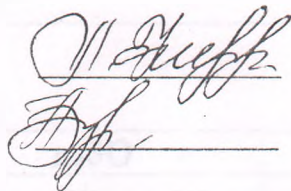
210-00

Средняя стоимость одного дня

42-00

Инженер - технолог

Калькулятор



Филонова Л.И.

Бурякина А.В.