

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак 1</u>			
80	<i>Помидоры свежие</i>	кКал-19, Бел-1, Угл-3	16-99
100	<i>Помидоры свежие</i>	кКал-24, Бел-1, Угл-4	21-24
55	<i>Сосиски отварные</i>	кКал-124, Бел-6, Жир-11	=
200	<i>Капуста тушеная.</i>	кКал-73, Бел-2, Жир-4, Угл-5	79-85
250	<i>Капуста тушеная.</i>	кКал-91, Бел-2, Жир-5, Угл-6	99-83
200	<i>Кофейный напиток на сгущенном молоке</i>	кКал-70, Бел-2, Жир-2, Угл-10	7-86
40	<i>Хлеб пшеничный</i>		2-50
50	<i>Хлеб пшеничный</i>		3-12
200	<i>Питьевая вода</i>	кКал-180, Бел-8, Жир-3, Угл-29	1-95
Итого за Завтрак 1		кКал-581, Бел-22, Жир-25, Угл-57	233-34
<u>Обед</u>			
80	<i>Винегрет овощной</i>	кКал-103, Бел-1, Жир-8, Угл-5	10-28
100	<i>Винегрет овощной</i>	кКал-129, Бел-2, Жир-10, Угл-7	12-84
250	<i>Суп картофельный с бобовыми (фасоль)</i>	кКал-17, Бел-1, Жир-1, Угл-1	19-85
300	<i>Суп картофельный с бобовыми (фасоль)</i>	кКал-20, Бел-1, Жир-1, Угл-2	23-80
230	<i>Голубцы ленивые</i>	кКал-280, Бел-8, Жир-11, Угл-37	78-69
250	<i>Голубцы ленивые</i>	кКал-305, Бел-9, Жир-12, Угл-40	92-79
60	<i>Хлеб пшеничный</i>		3-74
200	<i>Компот из смеси сухофруктов (Вариант II)</i>	кКал-68, Жир-2, Угл-17	4-87
60	<i>Пирожки печеные из дрожжевого теста</i>	кКал-13, Жир-1, Угл-1	41-21
60	<i>Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем</i>	кКал-13, Жир-1, Угл-1	41-21
Итого за Обед		кКал-948, Бел-22, Жир-46, Угл-111	329-28
Итого за день		кКал-1 529, Бел-44, Жир-71, Угл-167	562-62

Директор
школы

Воробьев В.А.

Технолог
пищеблока

Григорян С.С.

