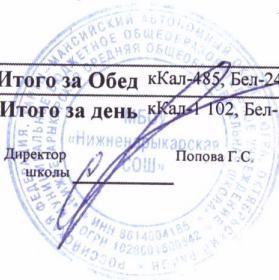


**(Школа 7-10 новое меню весна)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак 1</u></b>		
100	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	кКал-173, Бел-6, Жир-6, Угл-25
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар, лимоны, чай (кв.)</i>	кКал-34, Угл-8
20/20	<b>Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами(колбаса)</b> <i>колбаса вареная, хлеб пшеничный</i>	кКал-55, Бел-3, Жир-2, Угл-6
70/40	<b>Печень по-строгановски</b> <i>печень говяжья, сметана, масло сливочное, мука в/с, соль</i>	кКал-175, Бел-14, Жир-10, Угл-7
200	<b>Питьевая вода</b>	кКал-180, Бел-8, Жир-3, Угл-29
<b>Итого за Завтрак 1</b>		кКал-616, Бел-30, Жир-21, Угл-75
<b><u>Обед</u></b>		
80	<b>Салат из свежих помидоров и огурцов</b> <i>помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль</i>	кКал-33, Бел-1, Жир-2, Угл-2
250	<b>Суп овощной</b> <i>картофель, капуста свежая, мясо говядина, сметана, морковь, лук репчатый, зеленый горошек, масло растительное, соль, масло сливочное, укроп сушеный, лавровый лист</i>	кКал-52, Бел-1, Жир-3, Угл-5
200	<b>Жаркое по-домашнему</b> <i>картофель, мясо говядина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, соль</i>	кКал-333, Бел-22, Жир-19, Угл-19
200	<b>Компот из смеси сухофруктов (Вариант II)</b> <i>сухофрукты, сахар</i>	кКал-68, Жир-2, Угл-17
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	
<b>Итого за Обед</b>		кКал-485, Бел-24, Жир-25, Угл-42
<b>Итого за день</b>		кКал-1102, Бел-54, Жир-46, Угл-116

Технолог  
пищеблока

Григорян С.С.

Директор  
школыДиректор  
школы

Попова Г.С.