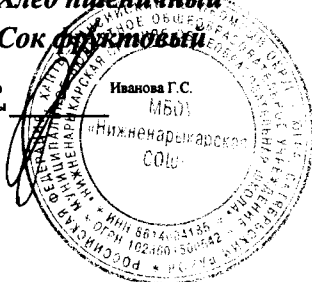


**(Школа 7-10 новое меню весна)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак 1</u></b>			
200	<b>Запеканка рисовая с творогом</b> <i>крупа рисовая, творог ппк, молоко сгущенное, сахар, яйцо, масло сливочное, сметана, соль</i>	кКал-131, Бел-3, Жир-3, Угл-22	<b>41-65</b>
200	<b>Чай с молоком</b> <i>молоко, сахар, чай (кг)</i>		<b>9-30</b>
15/20/5	<b>Бутерброд с джемом</b> <i>джем в ассортименте, хлеб, масло сливочное</i>	кКал-141, Бел-2, Жир-8, Угл-15	<b>15-88</b>
200	<b>Яблоки</b>	кКал-94, Бел-1, Жир-1, Угл-20	<b>=</b>
200	<b>Питьевая вода</b>	кКал-180, Бел-8, Жир-3, Угл-29	<b>4-00</b>
<b><u>Обед</u></b>			
80	<b>Салат картофельный с огурцами с маслом растительным</b> <i>картофель, огурцы консервированные, морковь, масло растительное, лук репчатый, соль, сахар, кислота лимонная</i>	кКал-19, Бел-1, Угл-2	<b>13-04</b>
250	<b>Свекольник</b> <i>свекла, картофель, морковь, сметана, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, соль, укроп сушеный, лавровый лист, сахар</i>	кКал-61, Бел-2, Жир-3, Угл-4	<b>17-86</b>
100	<b>Фрикадельки мясные паровые собственного производства</b> <i>мясо говядина, хлеб, мука в/с, томатная паста</i>	кКал-182, Бел-14, Жир-10, Угл-7	<b>70-55</b>
150	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> <i>крупа перловая, масло сливочное, соль</i>	кКал-1 063, Бел-43, Жир-11, Угл-197	<b>8-06</b>
60	<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>6-62</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	кКал-50, Угл-11	<b>20-04</b>

Директор  
школы

Кладовщик

Григорян С.С.