

**(Школа 7-10 новое меню весна)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------

**Завтрак 1**

205	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> молоко, крупа пшено, сахар, масло сливочное, соль	кКал-1 281, Бел-39, Жир-43, Угл-183	<b>17-70</b>
200	<b>Какао с молоком</b> молоко, сахар, какао-порошок	кКал-140, Бел-3, Жир-3, Угл-25	<b>14-94</b>
20/20	<b>Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами(колбаса, сосиски)</b> колбаса вареная, хлеб пшеничный	кКал-55, Бел-3, Жир-2, Угл-6	<b>24-95</b>
100	<b>Йогурт</b>	кКал-63, Бел-5, Жир-3, Угл-4	<b>40-29</b>
200	<b>Питьевая вода</b>	кКал-180, Бел-8, Жир-3, Угл-29	<b>4-00</b>

**Обед**

80	<b>Салат из свежих помидоров и огурцов</b> помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль	кКал-33, Бел-1, Жир-2, Угл-2	<b>11-28</b>
250	<b>Суп овощной</b> картофель, капуста свежая, мясо говядина, сметана, морковь, лук репчатый, зеленый горошек, масло растительное, соль, масло сливочное, укроп сушеный, лавровый лист	кКал-52, Бел-1, Жир-3, Угл-5	<b>42-78</b>
200	<b>Жаркое по-домашнему</b> картофель, мясо говядина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, соль	кКал-333, Бел-22, Жир-19, Угл-19	<b>99-26</b>
200	<b>Компот из смеси сухофруктов (Вариант II)</b> сухофрукты, сахар	кКал-68, Жир-2, Угл-17	<b>7-72</b>
60	<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>6-62</b>
200	<b>Яблоки</b>	кКал-94, Бел-1, Жир-1, Угл-20	=

Директор школы

Попова Г.С.

Бухгалтер

Маркосян С.И.

Технолог пищеблока

Григорян С.С.