

**(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>		
200	<b>Запеканка рисовая с творогом</b>	кКал-131, Бел-3, Жир-3, Угл-22 крупа рисовая, творог пмк, молоко сгущенное, сахар, яйцо, масло сливочное, сметана, соль
200	<b>Чай с молоком</b>	молоко, сахар, чай (кг.)
15/20/5	<b>Бутерброд с джемом</b>	кКал-141, Бел-2, Жир-8, Угл-15 джем в ассортименте, хлеб, масло сливочное
200	<b>Яблоки</b>	кКал-94, Бел-1, Жир-1, Угл-20
200	<b>Питьевая вода</b>	кКал-180, Бел-8, Жир-3, Угл-29
<b>Итого за Завтрак 1</b>		кКал-546, Бел-14, Жир-15, Угл-85
<b><u>Обед</u></b>		
80	<b>Салат картофельный с огурцами с маслом</b>	кКал-19, Бел-1, Угл-2 картофель, заправка для салатов, огурцы консервированные, морковь, лук репчатый, соль
250	<b>Свекольник</b>	кКал-61, Бел-2, Жир-3, Угл-4 лавровый лист, свекла, картофель, морковь, сметана, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, соль, укроп сушеный, сахар
100	<b>Фрикадельки мясные паровые собственного производства</b>	кКал-182, Бел-14, Жир-10, Угл-7 мясо говядина, хлеб, мука в/с, томатная паста
150	<b>Каша перловая рассыпчатая</b>	кКал-1 063, Бел-43, Жир-11, Угл-197 крупа перловая, масло сливочное, соль
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	
200	<b>Сок фруктовый</b>	
<b>Итого за Обед</b>		кКал-508, Угл-11
<b>Итого за день</b>		

Технолог  
пищеблока

Григорян С.С.

Директор  
школы

Попова Г.С.