

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Апельсин	2,2	0,4	19,4	90,8	200
	Творог нежирный	15,6	20,8	21,80	335,9	100
	2. Макароны отварные	5,3	4,9	32,8	196,8	150 (8-11)
		6,4	5,9	39,4	236,20	180 (12-18)
	3. Сок фруктовый	1,0	0,2	20,2	86,6	200
	4. Хлеб	2,3	0,2	14,8	80,80	30 (8-11)
	хлебцы	3,0	0,3	19,8	93,80	40 (12-18)
	Всего:					Среднее СР (1-4 кл)
						111-00 (1-4 кл)
						114-00 (5-11 кл)
ОБЕД	1. Суп картофельный	5,4	5,5	15,5	133,30	200 (8-11)
	с овощами	6,8	6,9	19,4	166,8	250 (12-18)
	2. Сосиски отварные	16,8	18,6	1,3	280,50	80 (8-11)
		21,0	22,0	1,6	288,10	100 (12-18)
	3. Картофель отварной	4,1	3,8	81,20	186,5	150 (8-11)
	с маслом	9,3	8,4	40,6	275,30	180 (12-18)
	4. Компот из фруктов	0,4	0	21,6	88,10	200
	5. Хлеб	1,52	0,16	9,84	46,9	25 (8-11)
	хлебцы	2,28	0,24	14,86	80,80	30 (12-18)
	6. Хлеб ржано-пшеничный	1,65	0,80	9,9	48,9	25 (8-11)
	1,98	0,36	11,88	58,80	30 (12-18)	
7.						
8.						
Всего:					Среднее СР (1-4 кл)	
					54-50 (1-4 кл)	
					64-50 (5-11 кл)	

с 1-4 классом



Директор

[Signature]