

**МЕНЮ**  
18 октября 2024 г.

**Завтрак 1-4 класс**



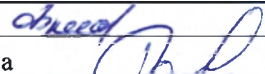
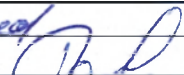
№ п/п	Блюдо	выход	цена	калорийность	белки	жиры	углеводы
1	Сырники творожные	100	41,74	263,9	23,70	10,70	18,1
2	Соус ягодный сладкий	50		41,8	0,24	0,03	10,13
3	Апельсин	140		122,9	1,95	0,65	27,30
3	Чай витаминизированный	200	6,33	21,0	0,48	0,11	4,56
4	Хлеб пшеничный	30	1,33	93,8	3,00	0,30	19,70
<b>итого</b>		<b>520</b>	<b>49,40</b>	<b>543,40</b>	<b>29,37</b>	<b>11,79</b>	<b>79,79</b>

**Обед 1-4 класс**

№ п/п	Блюдо	выход	цена	калорийность	белки	жиры	углеводы
1	Салат из свеклы с растит.маслом	60		12,50	0,74	0,08	2,20
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	200		145,0	7,42	3,91	20,04
3	Картофельное пюре с маслом сливочным	150		158,1	4,1	4,99	24,23
4	Котлета куриная	90		266,20	12,28	17,34	15,29
5	Сок яблочный	200		86,60	1,00	0,20	20,20
6	Хлеб ржано-пшеничный йодир	50		97,8	3,30	0,60	19,80
<b>итого</b>			<b>100,25</b>	<b>766,20</b>	<b>28,8</b>	<b>27,12</b>	<b>101,76</b>

**Обед 5-11 класс**

№ п/п	Блюдо	выход	цена	калорийность	белки	жиры	углеводы
1	Салат из свеклы с растит.маслом	100	3,80	20,80	9,00	4,70	7,10
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	250	6,15	117,0	9,27	4,92	25,07
3	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	34,04	189,8	4,1	4,99	24,23
4	Котлета куриная	100	43,39	295,90	12,28	17,34	15,29
5	Сок яблочный	200	12,00	86,60	1,00	0,20	20,20
6	Хлеб ржано-пшеничный йодир	60	3,25	117,4	3,96	0,72	23,76
8	Сочник	50	16,00	260,8	9,40	9,80	35,90
<b>итого</b>			<b>118,63</b>	<b>827,50</b>	<b>49,0</b>	<b>42,67</b>	<b>151,55</b>

Ст. повар  В.Д.Фролова  
Мед.сестра  Е.Б. Родионова