

Меню СОШ 12-18

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>			
30	Бутерброд с маслом <i>батон нарезной, масло сливочное</i>	Белки-2, Жиры-4, Углеводы-13, Калорийность-98	10-14
120	Биточек домашний с соусом <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш свиной (полуфабрикат), хлеб пшеничный в с, лук в к, сухари панировочные, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, масло подсолнечное, соль йодированная, яйцо куриное с2</i>	Белки-14, Жиры-15, Углеводы-20, Калорийность-235	48-96
200	Рагу из овощей <i>картофель в к, капуста в к, морковь в к, лук в к, масло подсолнечное, томат-паста, мука пшеничная в с, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-4, Углеводы-24, Калорийность-165	21-51
205	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-61	3-64
30	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-15, Калорийность-71	2-57
585	Итого за Завтрак	Белки-22, Жиры-23, Углеводы-87, Калорийность-629	86-82
<u>Обед</u>			
100	Винегрет овощной <i>картофель в к, морковь в к, огурцы соленые, свекла в к, лук в к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-10, Углеводы-12, Калорийность-129	14-57
250	Суп картофельный с рисом. <i>картофель в к, крупа рисовая, морковь в к, лук в к, масло сливочное, соль йодированная, лавровый лист</i>	Белки-2, Жиры-5, Углеводы-7, Калорийность-122	14-98
120	Чахохбили из куриного филе <i>филе грудки куриное (нарезка кубик), лук в к, помидоры, масло подсолнечное, чеснок, соль йодированная, мука пшеничная в с, кислота лимонная</i>	Белки-7, Жиры-9, Углеводы-8, Калорийность-152	70-48
180	Гороховое пюре <i>крупа горох, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-16, Жиры-5, Углеводы-48, Калорийность-211	10-66
180	Сок фруктовый	Белки-1, Углеводы-18, Калорийность-76	9-07
24	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-56	2-06
17	Хлеб ржано-пшеничный.	Белки-1, Углеводы-6, Калорийность-31	1-21
871	Итого за Обед	Белки-31, Жиры-30, Углеводы-111, Калорийность-778	123-03
<u>Полдник</u>			
92	Сочни с творогом. <i>яйцо куриное с2, творог, мука пшеничная в с, маргарин, сметана 15%, сахар-песок, сода пищевая, соль йодированная</i>	Белки-12, Жиры-18, Углеводы-23, Калорийность-305	31-54
200	Компот из сушеных фруктов <i>фрукты сушеные, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-28, Калорийность-113	8-21
58	Печенье Овсяное	Белки-3, Жиры-4, Углеводы-23, Калорийность-141	9-40
350	Итого за Полдник	Белки-16, Жиры-22, Углеводы-74, Калорийность-559	49-15
350	Итого за день	Белки-68, Жиры-75, Углеводы-271, Калорийность-1966	259-00

Бухгалтер-
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный
директор

Д.А. Затонский

Согласовано
Директор

МП