

Школа Родники ()

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

Комплекс I (5-11 классы)

32	Огурцы свежие порционные	Ккал-4, У/в-1	10-45
180	Пюре картофельное.	Ккал-160, Белки-4, Жиры-4, У/в-25	25-51
100	Филе куриное тушеное в сметанном соусе	Ккал-253, Белки-23, Жиры-13, У/в-21	55-74
200	Напиток из шиповника	Ккал-64, У/в-16	8-78
25	Хлеб Чусовской обоготенный йодом	Ккал-53, Белки-2, У/в-12	2-18
25	Хлеб Крестьянский витаминизированный	Ккал-48, Белки-2, У/в-11	2-18
Итого за 5-11 (105-00)		Ккал-582, Белки-31, Жиры-18, У/в-84	104-84

Полдник

180	Йогурт	Ккал-92, Белки-7, Жиры-2, У/в-10	20-16
60	Пирожки печеные с яблоком		9-26
Итого за Полдник(30)		Ккал-92, Белки-9, У/в-10	29-42

Комплекс (1-4 классы)

25/5	Батон с маслом сливочным.	Ккал-129, Белки-4, Жиры-8, У/в-14	6-94
200	Каша ячневая молочная с маслом	Ккал-119, Белки-3, Жиры-4, У/в-17	19-22
95	Запеканка творожная с соусом клубничным	Ккал-482, Белки-32, Жиры-22, У/в-38	37-41
200	Кофейный напиток с молоком	Ккал-91, Белки-3, Жиры-3, У/в-13	11-46
Итого за 1-4 (75-58)-завтрак		Ккал-821, Белки-42, Жиры-37, У/в-82	75-03

Обед 5-11 классы

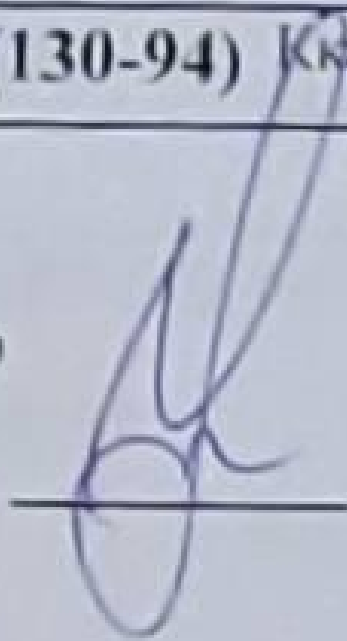
25	Огурцы свежие порционные	Ккал-4, У/в-1	8-16
250/10/ 10	Суп картофельный с бобовыми и гренками с мясом.	Ккал-167, Белки-6, Жиры-6, У/в-22	27-68
180	Пюре картофельное.	Ккал-160, Белки-4, Жиры-4, У/в-25	25-51
100	Филе куриное тушеное в сметанном соусе	Ккал-253, Белки-23, Жиры-13, У/в-21	55-74
200	Напиток из шиповника	Ккал-64, У/в-16	8-78
25	Хлеб Чусовской обоготенный йодом	Ккал-53, Белки-2, У/в-12	2-18
25	Хлеб Крестьянский витаминизированный	Ккал-48, Белки-2, У/в-11	2-18
Итого за Обед 5-11 (130-94)		Ккал-748, Белки-37, Жиры-24, У/в-106	130-23

Директор

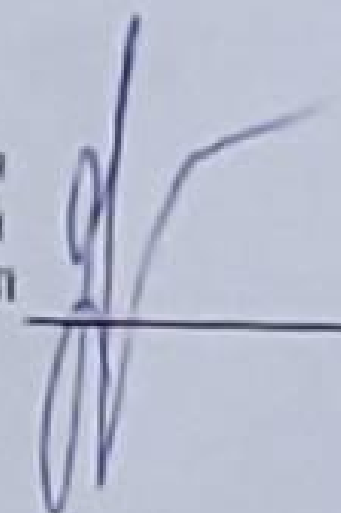


Роганов
Владимир
Владимирович

Бухгалтер



Заведующая
производством
столовой



Луконина Ольга
Александровна

Согласовано _____