

Школа Родники

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

Полдник

200	Компот из смородины	Ккал-91, У/в-48	20-26
80	Манник	Ккал-301, Белки-4, Жиры-15, У/в-37	14-16

Итого за Полдник(30) Ккал-392, Белки-4, Жиры-15, У/в-85 **34-42**

Комплекс (1-4 классы)

100	Суфле "Рыбка"	Ккал-198, Белки-14, Жиры-12, У/в-10	48-17
150	Пюре картофельное	Ккал-133, Белки-3, Жиры-4, У/в-21	21-08
200	Чай с сахаром	Ккал-58, У/в-15	3-00
34	Хлеб Крестьянский витаминизированный	Ккал-66, Белки-2, У/в-14	3-26

Итого за 1-4 (75-58)-завтрак Ккал-455, Белки-19, Жиры-16, У/в-59 **75-51**

Обед 5-11классы

250/5/1 0	Рассольник Ленинградский со сметаной с мясом,	Ккал-129, Белки-2, Жиры-6, У/в-16	22-96
100	Поджарка из индейки	Ккал-205, Белки-15, Жиры-14, У/в-5	59-37
180	Макаронные изделия отварные.	Ккал-222, Белки-6, Жиры-5, У/в-39	11-31
200	Напиток из шиповника	Ккал-64, У/в-16	9-92
25	Хлеб Крестьянский витаминизированный	Ккал-48, Белки-2, У/в-11	2-40
38	Слойка с малиной		24-80

Итого за Обед5-11(130-94) Ккал-669, Белки-25, Жиры-25, У/в-86 **130-76**

Комплекс1 (5-11классы)

25	Горошек консервированный	Ккал-39, Жиры-4, У/в-1	10-29
100	Поджарка из индейки	Ккал-205, Белки-15, Жиры-14, У/в-5	59-37
180	Пюре картофельное.	Ккал-160, Белки-4, Жиры-4, У/в-25	25-30
200	Напиток из шиповника	Ккал-64, У/в-16	9-92
25	Хлеб Чусовской обоготенный йодом	Ккал-53, Белки-2, У/в-12	2-40
25	Хлеб Крестьянский витаминизированный	Ккал-48, Белки-2, У/в-11	2-40

Итого за 5-11 (110-00) Ккал-569, Белки-22, Жиры-22, У/в-69 **109-68**

Директор

Роганов
Владимир
Владимирович

Бухгалтер

Заведующая
производством
столовой

Луконина Ольга
Алексасовна

Согласовано

Школа № 1

100	Суп "Рисовый"	Кухня № 1, 100 порций	10-12
110	Пюре картофельное	Кухня № 1, 100 порций	11-13
120	Чай с сахаром	Кухня № 1, 100 порций	12-14
130	Хлеб Косовский	Кухня № 1, 100 порций	13-15
Итого на 1-4 (75-58) завтрак			
75-58			
140	Рассольник Минигридовский со свеклой и мясом	Кухня № 1, 100 порций	14-16
150	Пюре картофельное	Кухня № 1, 100 порций	15-17
160	Микс салат из овощей	Кухня № 1, 100 порций	16-18
170	Нарезка из мясной колбасы	Кухня № 1, 100 порций	17-19
180	Чай с сахаром	Кухня № 1, 100 порций	18-20
190	Хлеб Косовский	Кухня № 1, 100 порций	19-21
Итого на 1-4 (75-58) завтрак			
75-58			
200	Салат с мясом	Кухня № 1, 100 порций	20-22
210	Пюре картофельное	Кухня № 1, 100 порций	21-23
220	Чай с сахаром	Кухня № 1, 100 порций	22-24
230	Хлеб Косовский	Кухня № 1, 100 порций	23-25
Итого на 1-4 (75-58) завтрак			
75-58			
240	Горошек консервированный	Кухня № 1, 100 порций	24-26
250	Пюре картофельное	Кухня № 1, 100 порций	25-27
260	Чай с сахаром	Кухня № 1, 100 порций	26-28
270	Хлеб Косовский	Кухня № 1, 100 порций	27-29
280	Хлеб Чусовский обогащенный	Кухня № 1, 100 порций	28-30
290	Хлеб Косовский	Кухня № 1, 100 порций	29-31
Итого на 1-4 (75-58) завтрак			
75-58			