

Школа Миллеровский район с 7-11 лет и с 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
200	Суп молочный с вермишелью. <small>молоко с медом 2,5%, вермишель, масло сливочное, сахар</small>	ЭЦ-120, Бел-4, Жир-4, Угл-14		120
200	Кофейный напиток. <small>сахар, кофейный напиток</small>	ЭЦ-80, Угл-20		379
30	Хлеб пшеничный	ЭЦ-91, Бел-2, Жир-1, Угл-15		560
5	Масло сливочное (порциями)	ЭЦ-33, Жир-4		14
10	Сыр твердый (порциями)	ЭЦ-72, Бел-5, Жир-6		15
Итого за Завтрак			61-01	
Обед				
200	Щи из свежей капусты с картофелем. <small>капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, петрушка (зелень), томат</small>	ЭЦ-72, Бел-1, Жир-4, Угл-6		88
170	Жаркое по-домашнему <small>картофель, свинина, лук репчатый, томат, масло растительное.</small>	ЭЦ-391, Бел-12, Жир-30, Угл-17		259
35	Горошек овощной (консервированный).	ЭЦ-13, Бел-1, Угл-2		131
200	Кисель из яблок сушеных <small>супфрукты, сахар, кислота лимонная, крахмал картофельный</small>	ЭЦ-128, Угл-31		354
20	Хлеб пшеничный	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано-пшеничный	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за Обед			90-00	
Льготная категория питающихся (5-11кл) по 30,39р				
200	Щи из свежей капусты с картофелем. <small>капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, петрушка (зелень), томат</small>	ЭЦ-72, Бел-1, Жир-4, Угл-6		88
200	Кисель из яблок сушеных <small>супфрукты, сахар, кислота лимонная, крахмал картофельный</small>	ЭЦ-128, Угл-31		354
20	Хлеб пшеничный	ЭЦ-61, Бел-2, Жир-1, Угл-10		560
30	Хлеб ржано-пшеничный	ЭЦ-139, Бел-5, Жир-2, Угл-25		527
Итого за день			181-40	
Итого за день			30-39	
Итого за день			30-39	

Руководитель
МБОУ(МБДО
У) _____

Повар _____

ИП Шеновалов
Н.И.

