

приёмное

Сезон: весна-лето, неделя вторая день / примечное меню

1-4 класс

Масса порции	Наименование продукта	№ п/п	Энергетическая ценность (ккал.)		Углеводы	Жиры	Белки
			печность				
60	Ломикор в нарезке	54-33	12.8	2.3	0.1	0.7	
80	Туши из говядины	54-2м	185.6	3.2	13.1	13.5	
150	Каша перловая рассыпчатая	54-5т	187.1	3.5	5.25	4.43	
200	Чай с сахаром	54-	26.8	6.5	0	0.2	
40	Хлеб пшеничный, ржаной	1П	81	16.54	0.42	2.88	

5-11 класс (с оплатой обед)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ п/п	Наименование б/пота	Масса порции	5.11. Таблица 6 (продолжение)					
							Сахар из свежих помидоров и огурцов	Суп картофельный с рисом	Гуляш из говядины	Пюре из бобовых (горох)	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
0,5	2,58	1,5	31,25	54-53	Салат из свежих помидоров и огурцов	50	1,52	2,88	12,3	81,52	114	200
13,5	13,1	3,2	185,6	54-2м	Гуляш из говядины	80	13,5	13,1	3,2	185,6	54-2м	80
14,5	1,3	33,8	204,8	54-2п	Пюре из бобовых (горох)	150	14,5	1,3	33,8	204,8	54-2п	150
0,2	0	6,5	26,8	54-	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	54-	200
1,52	0,16	9,84	46,8	11п	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	11п	20

5-11 класс (без подлнаты)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ пер.	Наименование продукта	Масса порции
5.9	7	40.6	249.5	54-5г	Капша перловая распычатая	200
0.2	0	6.5	26.8	54- 2гн	Чай с сахаром	200
2.88	0.42	17.8	86.4	ПП	Хлеб пшеничный, ржаной	40

OB3

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ п.п.	Наименование блюда	Масса порции	Второй завтрак								
							54-3з	54-2м	54-5т	54-4	2тн	п.п	Хлеб пшеничный, ржаной	Компот из смеси сухофруктов	Пирожник
0.7	0.1	2.3	12.8	54-3з	Помидор в нарезке	60									
13.5	13.1	3.2	185.6	54-2м	Гуляш из говяжьих	80									
4.43	5.25	3.5	187.1	54-5т	Каша перловая расщипчатая	150									
0.2	0	6.5	26.8	54-4	Чай с сахаром	200									
2.88	0.42	16.54	81	п.п	Хлеб пшеничный, ржаной	40									
0.4	0	19.8	80.8	54-35м	Компот из смеси сухофруктов	200									
4.3	8	28.8	205	п.п	Пирожник	55									

Повар: С.Н. Остапьевская

С.Н. Осташевская