

Меню Школа № 10

эн. цен. (ккал), белки (г), жиры (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
<u>ОВЗ 1-4 класс</u>			
ЭЦ-283, Б-7, Ж-10, У-40, Вит.С-1, На-437, К-145, Са-100, Mg-14, P-04	.200/10	<i>Каша ячневая с маслом сливочным</i>	17-12
ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У-20, На-200, К-39, Са-9, Mg-6, P-04	.31,25/15	<i>Бутерброд с маслом сливочным</i>	14-34
ЭЦ-86, Б-2, Ж-2, У-17, Вит.С-1, На-26, К-98, Са-65, Mg-14, P-04	.200	<i>Чай с молоком</i>	5-94
ЭЦ-117, Б-3, Ж-7, У-11, Вит.А-1, Вит.С-17, Вит.РР-1, На-200, К-39, Са-10, Mg-20, P-17, B-1	.200/20/10	<i>Борщ из св. капусты с мясом,</i>	30-66
ЭЦ-86, Б-3, У-18, На-181, К-34, Са-7, Mg-5, P-24	.1к/31,25г	<i>Хлеб витаминный</i>	1-94
ЭЦ-279, Б-5, Ж-8, У-47, Вит.А-1, Вит.С-2, Вит.РР-1, На-200, К-39, Са-10, Mg-20, P-17, B-1	.180	<i>Рис припущенный с овощами</i>	12-20
ЭЦ-392, Б-17, Ж-28, У-6, Вит.С-2, На-1639, К-41, Са-57, Mg-04, P-007, B-02	.070/5	<i>Шницель рубленый Дружба</i>	61-11
ЭЦ-134, У-34, Вит.С-7, На-12, К-127, Са-8, Mg-4, P-5, B-1	0.200	<i>Компот из сливы</i>	8-75
ЭЦ-86, Б-3, У-18, На-181, К-34, Са-7, Mg-5, P-24	.1к/31,25г	<i>Хлеб витаминный</i>	1-94
ЭЦ-1633, Б-43, Ж-64, У-211, Вит.А-2, Вит.С-30,			154
<u>ОВЗ 5-11 класс</u>			
ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У-20, На-200, К-39, Са-9, Mg-6, P-04	.31,25/20/6	<i>Бутерброд с сыром, с маслом сливочн.</i>	21-71
ЭЦ-283, Б-7, Ж-10, У-40, Вит.С-1, На-437, К-145, Са-100, Mg-14, P-04	.200/10	<i>Каша ячневая с маслом сливочным</i>	17-12
ЭЦ-86, Б-2, Ж-2, У-17, Вит.С-1, На-26, К-98, Са-65, Mg-14, P-04	.200	<i>Чай с молоком</i>	5-94
ЭЦ-146, Б-4, Ж-9, У-14, Вит.А-1, Вит.С-21, Вит.РР-1, На-200, К-39, Са-10, Mg-20, P-17, B-1	.250/20/15	<i>Борщ из св. капусты с мясом,</i>	34-29
ЭЦ-86, Б-3, У-18, На-181, К-34, Са-7, Mg-5, P-24	.1к/31,25г	<i>Хлеб витаминный</i>	1-94
ЭЦ-280, Б-7, Ж-7, У-47, Вит.РР-1, На-2712, К-85, Са-20, Mg-10, P-00, B-1	.200	<i>Макаронные изделия отварные</i>	12-65
ЭЦ-325, Б-20, Ж-25, У-6, Вит.РР-8, На-108, К-216, Са-57, Mg-04, P-007, B-02	0.092/5	<i>Суфле из филе птицы</i>	60-46
ЭЦ-134, У-34, Вит.С-7, На-12, К-127, Са-8, Mg-4, P-5, B-1	0.200	<i>Компот из сливы</i>	8-75
ЭЦ-86, Б-3, У-18, На-181, К-34, Са-7, Mg-5, P-24	.1к/31,25г	<i>Хлеб витаминный</i>	1-94
ЭЦ-119, Б-4, У-24	1шт./45г.	<i>Вафли "Лето на море"</i>	13-20
ЭЦ-1715, Б-53, Ж-62, У-238, Вит.А-1, Вит.С-30,			178
<u>1-4 класс</u>			
ЭЦ-279, Б-5, Ж-8, У-47, Вит.А-1, Вит.С-2, Вит.РР-1, На-200, К-39, Са-10, Mg-20, P-17, B-1	.180	<i>Рис припущенный с овощами</i>	12-20
ЭЦ-392, Б-17, Ж-28, У-6, Вит.С-2, На-1639, К-41, Са-57, Mg-04, P-007, B-02	.070/5	<i>Шницель рубленый Дружба</i>	61-11
ЭЦ-134, У-34, Вит.С-7, На-12, К-127, Са-8, Mg-4, P-5, B-1	0.200	<i>Компот из сливы</i>	8-75
ЭЦ-86, Б-3, У-18, На-181, К-34, Са-7, Mg-5, P-24	.1к/31,25г	<i>Хлеб витаминный</i>	1-94
ЭЦ-891, Б-25, Ж-36, У-105, Вит.А-1, Вит.С-11,			84
<u>5-11 класс</u>			
ЭЦ-280, Б-7, Ж-7, У-47, Вит.РР-1, На-2712, К-85, Са-20, Mg-10, P-00, B-1	.200	<i>Макаронные изделия отварные</i>	12-65
ЭЦ-325, Б-20, Ж-25, У-6, Вит.РР-8, На-108, К-216, Са-57, Mg-04, P-007, B-02	0.092/5	<i>Суфле из филе птицы</i>	60-46
ЭЦ-134, У-34, Вит.С-7, На-12, К-127, Са-8, Mg-4, P-5, B-1	0.200	<i>Компот из сливы</i>	8-75
ЭЦ-86, Б-3, У-18, На-181, К-34, Са-7, Mg-5, P-24	.1к/31,25г	<i>Хлеб витаминный</i>	1-94
ЭЦ-119, Б-4, У-24	1шт	<i>Вафли "Лето на море"</i>	13-20
ЭЦ-944, Б-34, Ж-32, У-129, Вит.С-7, Вит.РР-9,			97

Руководитель _____

Зав.производством _____