Меню Школа № 10

11/16	ню Ш	кола № 10	
эн. цен. (ккал), белки (г), жиры (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Выход	Наименование блюда	Стоимост ь питания
		4	
	<u>1-4</u>	класс	
ЭЦ-288, Б-5, Ж-8, У-48, Вит.А-1, Вит.С-2, Вит.РР-1, Na-714, K-100, Ca-19, Mq-37, Р-110, Fe-1 ЭЦ-319, Б-18, Ж-23, У-9, Вит.С-3, Вит.РР-3, Na-229,	.185/20	гис припущенный с овощим,зеленым	28-10
ЭЦ-319, Б-18, Ж-23, У-9, Вит.С-3, Вит.РР-3, Na-229, K-80, Ca-16, Mg-7, Р-36, Fe-1	.080/6	Зразв'-верх-мсетские- с мислом	71-48
ЭЦ-57, У-15, Na-1, K-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	.200/15	Чай с сахаром	4-04
ЭЦ-86, Б-3, У-18, Na-181, K-34, Ca-7, Mg-5, P-24	.1ĸ/31,25z	Хлеб витаминный 1 кус.	2-38
ЭЦ-750, Б-26, Ж-31, У-90, Вит.А-1, Вит.С-5,			106
	<u>5-11</u>	класс	
ЭЦ-280, Б-7, Ж-7, У-47, Вит.PP-1, Na-2712, K-85, Ca-	.200/23	макаронные изоелия отварные с	31-24
39. Mg-12. P-66. Fe-1 9Ц-369, Б-20, Ж-24, У-18, Вит.С-5, Вит.РР-3, Na- 1307, K-134, Са-54, Мg-13, Р-70, Fe-1	.110/5	Зразы рубленные с маслом сливочным	62-10
1307, K-134, Ca-54, Mg-13, P-70, Fe-1 ЭЦ-92, У-23, Вит.А-13000, Вит.С-40, Вит.РР-2, Na- 20, K-740, Ca-200, Mg-100, P-180, Fe-2	0.200	Сок Фруктовый 1кор	26-28
ЭЦ-86, Б-3, У-18, Na-181, K-34, Ca-7, Mg-5, Р-24	.1ĸ/31,25г	Хлеб витаминный 1 кус.	2-38
ЭЦ-827, Б-30, Ж-31, У-106, Вит.А-13000, Вит.С-		· ·	122
	OB3	1-4 класс	
ЭЦ-329, Б-9, Ж-13, У-44, Вит.С-1, Na-437, К-146, Са-	.200/8	Каша пшенная с маслом сливочным	22-78
23, Mg-14, P-91 ЭЦ-121, Б-4, Ж-4, У-20, Вит.С-1, Na-50, K-146, Ca-	.200	Кофейный напиток с молоком	10-92
I20, Mg-14, P-90 9Ц-243, Б-6, Ж-6, У-39, Вит.РР-1, Na-253, K-84, Ca-	0.100	Булочка Сластена	19-95
16 Mg-10. P-64. Fe-1 ЭЦ-777, Б-8, Ж-9, У-18, Вит.А-1, Вит.С-9, Вит.РР-1,	.200/20/10	Суп карт. с горохом, мясом, сметаной	33-40
Na-481, K-265, Ca-22, Mg-14, P-38, Fe-1 ЭЦ-89, Б-2, Ж-1, У-18, Na-141, K-32, Ca-6, Mg-4, P-22	.030	Булка формовая	1-95
ЭЦ-288, Б-5, Ж-8, У-48, Вит.А-1, Вит.С-2, Вит.РР-1,	.185/20	Рис припущенный с овощам, зеленым	28-10
Na-714, K-100, Ca-19, Mg-37, P-110, Fe-1 ЭЦ-319, Б-18, Ж-23, У-9, Вит.С-3, Вит.РР-3, Na-229, K-80, Ca-16, Mg-7, Р-36, Fe-1	.080/6	зразв верх-исетские- с маслом	71-48
ЭЦ-57, У-15, Na-1, K-25, Са-5, Mg-4, Р-8, Fe-1	.200/15	Чай с сахаром	4-04
ЭЦ-86, Б-3, У-18, Na-181, K-34, Ca-7, Mg-5, P-24	.1ĸ/31,25z	Хлеб витаминный 1 кус.	2-38
ЭЦ-1709, Б-55, Ж-64, У-229, Вит.А-2, Вит.С-16,	18	-	195
	OB3 5	-11 класс	
ЭЦ-411, Б-11, Ж-16, У-55, Вит.С-2, Na-546, K-182, Ca-		Каша пшенная с маслом сливочным	28-47
154, Mg-18, P-114 ЭЦ-121, Б-4, Ж-4, У-20, Вит.С-1, Na-50, K-146, Ca-	.200	Кофейный напиток с молоком	10-92
120, Mg-14, P-90 ЭЦ-243, Б-6, Ж-6, У-39, Вит.РР-1, Na-253, K-84, Ca-	0.100	Булочка Сластена	19-95
16, Mg-10, P-64, Fe-1 ЭЦ-221, Б-10, Ж-11, У-23, Вит.А-1, Вит.С-12, Вит.РР- 1, Na-602, K-331, Ca-27, Mg-18, P-47, Fe-1	.250/24/10	Суп карт. с горохом, мясом, сметаной	40-71
7, Na-602, K-331, Ca-27, Mg-18, P-47, Fe-1 ЭЦ-89, Б-2, Ж-1, У-18, Na-141, K-32, Ca-6, Mg-4, P-22	.030	Булка формовая	1-95
ЭЦ-280, Б-7, Ж-7, У-47, Вит.PP-1, Na-2712, K-85, Ca-	.200/23	макаронные изоелия отварные с	31-24
39, Mg-12, P-66, Fe-1 ЭЦ-369, Б-20, Ж-24, У-18, Вит.С-5, Вит.РР-3, Na- 1307, K-134, Ca-54, Mg-13, Р-70, Fe-1	.110/5	Зразы рубленные с маслом сливочным	62-10
1307, K-134, Ca-54, Mg-13, P-70, Fe-1 ЭЦ-92, У-23, Вит.А-13000, Вит.С-40, Вит.РР-2, Na- 20, K-740, Ca-200, Mg-100, P-180, Fe-2	0.200	Сок Фруктовый 1кор	26-28
ЭЦ-86, Б-3, У-18, Na-181, K-34, Ca-7, Mg-5, P-24	.1κ/31, 25 ε	Хлеб витаминный 1 кус.	2-38
ЭЦ-1912, Б-63, Ж-69, У-261, Вит.А-13001,		•	

Руководитель _____

Зав.производством Дия