## Меню Школа № 10

эн. цен. (ккал), белки (г), жиры (г), углеводы (г), витамины (мг),	Выход	Наименование блюда	Стоимост ь питания
	1-4 i	<i>сласс</i>	
ЭЦ-104, Б-2, Ж-4, У-15, Вит.С-17, Вит.PP-1, Na-806,	.100		13-14
K-509, Ca-35, Mg-22, P-66, Fe-1 ЭЦ-43, Б-1, Ж-2, У-6, Вит.С-33, Вит.РР-1, Na-10,	.050	Капуста тушеная	8-93
K-150, Ca-36, Mg-13, P-26, Fe-1 ЭЦ-202, Б-14, Ж-13, У-8, Вит.С-1, Вит.РР-2, Na-1427,	.092	Котлета мясная	66-49
(-17, Ca-17, Mg-2, P-9 ЭЦ-134, У-34, Вит.С-7, Na-12, K-127, Ca-8, Mg-4, P-5,			15-06
Fe-1	0.200 .1к/31,25г	Компот из сливы Хлеб витаминный	2-38
0Ц-86, Б-3, У-18, Na-181, K-34, Ca-7, Mg-5, P-24 ОЦ-569, Б-20, Ж-19, У-81, Вит.С-58, Вит.РР-4,	,1W31,43C	Алео витиминный	106
Na-2436, K-837, Ca-103, Mg-46, P-130, Fe-3	5-11	<u>класс</u>	
)Ц-156, Б-3, Ж-6, У-22, Вит.С-26, Вит.РР-2, Na-1209,			19-71
(-764, Ca-53, Mg-34, P-99, Fe-1 )Ц-64, Б-2, Ж-2, У-9, Вит.С-50, Вит.РР-1, Na-15,	.150	Картофельное пюре	
(-225, Ca-54, Mg-19, P-39, Fe-1 )Ц-220, Б-15, Ж-14, У-8, Вит.С-1, Вит.РР-2, Na-1551,	.075	Капуста тушеная	13-23
(-19, Ca-19, Mg-2, P-10	.100	Котлета мясная	72-27
9Ц-76, У-20, К-1 9Ц-172, Б-6, Ж-1, У-35, Вит.РР-1, Na-362, K-67, Ca-15,	.200	Напиток из шиповника	12-03 4-76
/g-10, P-47, Fe-1 ЭЦ-688, Б-26, Ж-23, У-94, Вит.С-77, Вит.РР-6,	.2κ/62,5ε	Хлеб витаминный	122
Na-3137, K-1076, Ca-141, Mg-65, P-195, Fe-3			122
	<u>OB3 1</u>	<u>-4 класс</u>	
)Ц-328, Б-10, Ж-11, У-47, Вит.С-2, Na-469, K-238, Са-200, Mg-23, P-148	.200/10	Каша пшенная с маслом	30-99
уЦ-86, Б-2, Ж-2, У-17, Вит.С-1, Na-26, K-98, Ca-65, lg-11, P-53, Fe-1	.200	Чай с молоком	8-80
ig-11, 1-33, 1-1 Ц-257, Б-1, Ж-17, У-27, Вит.РР-1, Na-2, K-49, Ca-6, Ig-3, Р-9	.31,25 /10/40	Бутерброд с маслом, повидлом	21-57
Ц-104, Б-3, Ж-7, У-7, Вит.А-1, Вит.С-24, Вит.PP-1,	.200/10/10	Щи из св. капусты смясом, сметаной	27-64
a-575, K-249, Ca-41, Mg-17, P-42, Fe-1 Ц-104, Б-2, Ж-4, У-15, Вит.С-17, Вит.РР-1, Na-806,	.100	Картофельное пюре	13-14
-509, Са-35, Mg-22, Р-66, Fe-1  Ц-43, Б-1, Ж-2, У-6, Вит.С-33, Вит.РР-1, Na-10,	.050	Капуста тушеная	8-93
(-150, Ca-36, Mg-13, P-26, Fe-1 рц-202, Б-14, Ж-13, У-8, Вит.С-1, Вит.РР-2, Na-1427,		•	66-49
(-17, Ca-17, Mg-2, P-9 )Ц-134, У-34, Вит.С-7, Na-12, K-127, Ca-8, Mg-4, P-5,	092	Котлета мясная	
e-1	0.200	Компот из сливы	15-06 2-38
9Ц-86, Б-3, У-18, Na-181, К-34, Са-7, Mg-5, Р-24 9Ц-1344, Б-36, Ж-56, У-179, Вит.А-1, Вит.С-85, Вит.РР-6, Na-3508, К-1471, Ca-415, Mg-100,	.1k/31,25z	Хлеб витаминный	195
P-382, Fe-5	OP 2 5	11 47700	
9Ц-410, Б-13, Ж-14, У-59, Вит.С-3, Na-586, K-298,		<u>11 класс</u>	24.00
Са-249, Mg-29, P-185 ЭЦ-86, Б-2, Ж-2, У-17, Вит.С-1, Na-26, K-98, Ca-65,	.250/10	Каша пшенная с маслом	36-08
/lg-11, P-53, Fe-1	.200	Чай с молоком	8-80
BU-167, Б-8, Ж-6, У-19, Na-364, K-60, Ca-208, Mg-16, -134, Fe-1	.31,25/15/10	Бутерброд с сыром и маслом сл.	28-11
ЭЦ-130, Б-4, Ж-9, У-9, Вит.А-1, Вит.С-30, Вит.РР-1, Ja-719, K-311, Ca-51, Mg-21, P-52, Fe-1	.250/10/10	Щи из св. капусты смясом, сметаной	29-01
9Ц-156, Б-3, Ж-6, У-22, Вит.С-26, Вит.РР-2, Na-1209, (-764, Ca-53, Mg-34, Р-99, Fe-1	.150	Картофельное пюре	19-71
ЭЦ-64, Б-2, Ж-2, У-9, Вит.С-50, Вит.РР-1, Na-15, К-225, Ca-54, Mg-19, Р-39, Fe-1	.075	Капуста тушеная	13-23
ЭЦ-220, Б-15, Ж-14, У-8, Вит.С-1, Вит.РР-2, Na-1551, К-19, Ca-19, Mg-2, Р-10	.100	Котлета мясная	72-27
ЭЦ-76, У-20, К-1	.200	Напиток из шиповника	12-03
ЭЦ-172, Б-6, Ж-1, У-35, Вит.РР-1, Na-362, K-67, Ca-15, //g-10, Р-47, Fe-1	.2ĸ/62,5г	Хлеб витаминный	4-76
ЭЦ-1481, Б-53, Ж-54, У-198, Вит.А-1, Вит.С-111, Вит.РР-7, Na-4832, K-1843, Ca-714, Mg-142,			224
P-619, Fe-6	<u>родите</u> лі	ьская плата	
ЭЦ-328, Б-10, Ж-11, У-47, Вит.С-2, Na-469, K-238,	.200/10	Каша пшенная с маслом	27-79
Ca-200, Mg-23, P-148 ЭЦ-86, Б-2. Ж-2. У-17, Вит.С-1, Na-26, K-98, Ca-65,	.200	Чай с молоком	8-80
Mg-11, P-53, Fe-1			13-41
ЭЦ-139, Б-1, Ж-12, У-6, Na-1, K-2, Ca-2, P-3	.31,25/10	Бутерброд с маслом сливочным	13-41

Руководитель

Зав.производством