



**МЕНЮ НА 9.12.2020**  
**для 1-4 классов**

№ реч. по сборнику 2015 г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПР	Творог с наполнителем мягкий	100	7,68	3,04	10	97,84	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Сыр российский (порциями)	20	3,48	4,425	-	54	0,00075	0,105	0,039	0,075	132	75	5,25	0,15
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,013	10,26	-	5,03	14,98	16,98	9,05	0,28
ТК	Бефстроганов из филе куриного	80/30	9,2	17,07	7,17	176	0,04	0,73	0,03	1,14	32,82	82,83	17,16	1,14
302	Каша рассыпчатая гречневая	150\5	8,6	6,09	38,64	243,75	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
ТК	Кисель концентрата	200	0,1	-	29,2	110,4	0,004	1,4	0,004	-	14,2	8,6	1,6	0,2
ПР	Хлеб пшеничный	37	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	61	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>		77,19	33,655	140,99	950,31	0,30775	12,495	0,073	7,355	213,18	420,487	181,47	6,75

Дополнительный завтрак

Сок 200<sup>г</sup>

Фрукты свежие (банан) 247



Стоимость \_\_\_\_\_ рублей \_\_\_\_\_ копеек

ОБЕД ГПД 18 чел.

- 1. Щи из свеж капусты с картош 25
- 2. Биточек рубл. 75
- 3. Макаронн отвар с маслом 100/5
- 4. Компот из ср 200
- 5. Хлеб рж 35
- 6. Хлеб пш 27

ПОЛДНИК ГПД 18 чел.

- 1. Печенье Юбилейное 30
- 2. Чай с сахаром 200
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_

Стоимость: \_\_\_\_\_ рублей \_\_\_\_\_ копеек

Зав. производ. Игнатова

Игнатова И.В.