



**07.04.2021г среда  
Завтрак 1-4 класс**

№ рецепта 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	Са	Р	Мg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПР	Йогурт фруктовый	125	3,6	3,1	13,8	97,5	-	-	-	-	-	-	-
ТК	Фрукт свежий	100	0,83	0,17	7,5	38	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11
294	Котлета из курицы	80	13,89	9,71	12,93	228,8	0,16	0,72	0,04	54,3	47,8	64	17,76
204	Макаронные изделия отварные с маслом	150	10,15	11,94	25,58	250,8	0,06	0,17	0,08	0,0	221,4	151,56	15,24
376	Напиток из шиповника	200	0,68	0,028	20,76	88,2	0,01	100	-	0,7	21,3	3,44	3,44
ПР	Хлеб пшеничный	03	3	0,38	18,4	89,06	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58
ПР	Хлеб ржаной витаминизированный	20	4,34	0,7	33,7	143,02	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>		31,54	25,32	93,21	764,16	0,32	38,9	0,13	55,5	324,08	268,5	57,98

**Дополнительный завтрак апельсин**



7.04

ЧЕЛ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Абрамова В.В.



## МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ЛЬГОТНОЙ КАТЕГОРИИ

МБОУ ООШ N 2

ОБЕД:

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| 1. Суп картофельный с крутой | 250    |
| 2. Плов из пшеницы           | 100/50 |
| 3. Кашино из гр              | 200    |
| 4. Хлеб рж                   | 25     |
| 5. Хлеб пш                   | 25     |

СТОИМОСТЬ \_\_\_\_\_ руб.

ОБЕД ГПД 15 чел.

1. Суп картоф. с крупной 250
2. Плов из пшена 100/50
3. Кашица из с/р 200
4. Хлеб рж 20
5. Хлеб пш 20
6. \_\_\_\_\_

ПОЛДНИК ГПД 15 чел.

1. Сдоба обыкновенная 50
2. Чай с сахаром 200
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_