

**Платные услуги****Меню**

на 25 Апреля 2019 г.

**Завтрак**

	Выход	Пищевая ценность				Витамины	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	А, мг	В1, мг
401/2011 <b>Оладьи мучные с мол.сгуц.</b> Дрожжи, мука, сахар, соль, яйцо, масло р, молоко сгуц	100/10	8.4	8.1	47.0	293.8	21.0	0.2
377/2011 <b>Чай с сахаром и лимоном</b> Чай, сахар, лимоны	200/15/	0.1	0.0	15.2	62.0	0.0	0.0
<b>Итого: 30.00 руб.</b>		<b>8.5</b>	<b>8.1</b>	<b>62.2</b>	<b>355.8</b>	<b>21.0</b>	<b>0.2</b>

**Обед**

	Выход	Пищевая ценность				Витамины	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	А, мг	В1, мг
98/2011 <b>Суп крестьянский с крупой и сметаной</b> Капуста, картофель, крупа перловая, лук репка, масло р., морковь, соль, сметана	200	1.4	5.2	5.0	73.5	9.5	0.0
УТВ.К.С. <b>Тефтели куриные с соусом 2-й вариант</b> Мясо птицы, лук, масло раст, мука, соль, крупа рис, соус	110	6.6	7.8	9.9	136.1	0.0	0.1
302/2011 <b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая, масло сл, соль	100	5.7	4.1	25.8	162.5	0.0	0.1
376/2011 <b>Чай с сахаром</b> Сахар, чай	200/10	0.1	0.0	9.5	38.1	0.0	0.0
<b>Хлеб ржаной</b>	30	2.0	0.4	10.0	52.0	0.0	0.1
<b>Итого: 75.00 руб.</b>		<b>15.8</b>	<b>17.4</b>	<b>60.1</b>	<b>462.3</b>	<b>9.5</b>	<b>0.2</b>

Выработано по ГОСТ 30390-2013

Технолог \_\_\_\_\_ /Рудницкая Т.А./

Зав. производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Калькулятор \_\_\_\_\_ /Лукьянец Т.И./

\_\_\_\_\_ Директор школы

мины		Мин. вещества			
С, мг	Р, мг	Са, мг	Ма, мг	Р, мг	Fe, мг
0.5	1.5	122.3	36.2	149.5	1.4
2.8	0.0	14.2	2.4	4.4	0.4
<b>3.3</b>	<b>1.5</b>	<b>136.5</b>	<b>38.6</b>	<b>153.9</b>	<b>1.7</b>

мины		Мин. вещества			
С, мг	Р, мг	Са, мг	Ма, мг	Р, мг	Fe, мг
7.6	0.4	35.7	11.7	31.4	0.5
2.1	1.5	12.9	12.8	74.2	1.1
0.0	1.7	9.9	90.6	136.0	3.0
0.0	0.0	10.6	1.3	2.7	0.3
0.0	0.2	10.5	14.1	47.4	1.1
<b>9.6</b>	<b>3.8</b>	<b>79.5</b>	<b>130.5</b>	<b>291.6</b>	<b>5.9</b>