

**(1-4 класс)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
150	<b>Запеканка из творога (1-4)</b> <i>творог 9 % жирн., молоко сгущенное, крупа манная, сахар-песок, яйцо, молоко сухое, масло растительное</i>		33-83
200	<b>Чай с сахаром (1-4)</b> <i>сахар-песок, чай черный</i>		2-57
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>36-40</b>
<b><u>Обед</u></b>			
180/17	<b>Суп картофельный с фрикадельками (1-4)</b> <i>картофель, мясо свинина, лук репчатый, морковь, соль, масло сливочное, яйцо, лист лавровый</i>		18-29
80	<b>Суфле из печени (1-4)</b> <i>печень говяжья дл замороженная, молоко, яйцо, мука пшеничная 1с, масло растительное, соль</i>		33-54
140	<b>Греча рассыпчатая (1-4)</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		15-96
40	<b>Помидоры свежие (1-4)</b>		6-32
30	<b>Соус томатный (1-4)</b> <i>сок томатный, масло растительное, морковь, мука пшеничная 1с, лук репчатый, сахар-песок, соль, лист лавровый</i>		2-73
200	<b>Компот из смеси замороженных ягод (1-4)</b> <i>смесь замороженных ягод, сахар-песок</i>		9-22
30	<b>Хлеб дарницкий (1-4)</b>		2-14
<b>Итого за Обед</b>			<b>88-20</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
200	<b>Молоко "Большая кружка" 3,2%</b>		15-20
<b>Итого за Полдник</b>			<b>15-20</b>
<b>Итого за день</b>			<b>139-80</b>

Директор

Дудник А.А.

