

**(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>			
180	<b>Каша пшеничная молочная вязкая (1-4)</b> <small>молоко, крупа пшено шлифованное, масло сливочное, сахар-песок, соль</small>		20-71
40	<b>Хлеб пшеничный масло сливочное сыр (1-4)</b> <small>батон, сыр российский, масло сливочное</small>		29-71
180	<b>Чай с сахаром (1-4)</b> <small>сахар-песок, чай черный</small>		2-20
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>52-62</b>
<b><u>Обед</u></b>			
50	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> <small>морковь, горошек зеленый консервы, масло растительное</small>		7-60
180	<b>Борщ из (свежей) капусты (1-4)</b> <small>капуста, картофель, сок томатный, свекла, сметана 15%, лук репчатый, морковь, масло растительное, сахар-песок, соль, масло сливочное, лист лавровый</small>		19-63
150	<b>Макаронные изделия отварные (1-4)</b> <small>макаронны гр.а, масло сливочное, соль</small>		15-73
80	<b>Котлеты из мяса (рубленые) (1-4)</b> <small>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</small>		32-74
180	<b>Компот из свежих фруктов (яблоки) (1-4)</b> <small>яблоки, сахар-песок, лимоны</small>		6-34
20	<b>Хлеб дарницкий (1-4)</b>		1-47
<b>Итого за Обед</b>			<b>83-51</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
200	<b>Молоко 2,5</b>		15-20
<b>Итого за Полдник</b>			<b>15-20</b>
<b>Итого за день</b>			<b>151-33</b>

Директор

Дудник А.А.

