

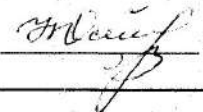
День: пятница 18 апреля

Сезон: зимнее – весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

Утверждаю

Директор МБОУ « Гальбштадтская СОШ»

 Осипова Н.Ф.

№	Название блюда	Выход готового блюда, г	Пищев. Вещества(г)			Энергетическая ценность			Содержание витаминов и микроэлементов, мг				
			белок	жир	углеводы		Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
1	Гороховое пюре. Соус красный	0,32	1,71	7,1	11,2	152,7	6,63	0,133	4,2	3,8	1	0,8	4
2	Тефтеля мясная	60	12	9,5	19	186	18	1,64	6,3	1,8	2	1,1	2,3
3	Винегрет	60	1,19	1,2	29	99,1	14	12,7	33,02	4,4	0,187	4,14	1,5
4	Хлеб	35	2,2	0,8	15	75	33	5,7	5,5	4,5	0,003	0,3	6,4
5	Чай	200	0,2	0	14	28	6	0	0	0,4	0	0	0
6	Йогурт	200	0,4	0,4	9,8	70	16,5	0,02	0,3	1,5	0	1	1
7	Итого	555,32	17,3	18,6	88,2	540,8	77,63	20,173	49,02	14,9	3,19	6,34	14,2

Возрастная категория: с 12 лет и старше

№	Название блюда	Выход готового блюда, г	Пищев. Вещества(г)			Энергетическая ценность			Содержание витаминов и микроэлементов, мг				
			белок	жир	углеводы		Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
1	Гороховое пюре. Соус красный	280	1,71	7,1	11,2	152,7	6,63	0,133	4,2	3,8	1	0,8	4
2	Тефтеля мясная	80	12	9,5	19	186	18	1,64	6,3	1,8	2	1,1	2,3
3	Винегрет	80	1,19	1,2	29	99,1	14	12,7	33,02	4,4	0,187	4,14	1,5
4	Хлеб	35	2,2	0,8	15	75	33	5,7	5,5	4,5	0,003	0,3	6,4
5	Чай	200	0,2	0	14	28	6	0	0	0,4	0	0	0
6	Итого	675	17,3	18,6	88,2	540,8	77,63	20,173	49,02	14,9	3,19	6,34	14,2

Старший повар



Т.М. Ремпель