

Утверждаю
Директор МБОУ
«Трудовская школа»
Т.А. Кирилова



День 2	1-4 классы		Пищевая ценность			
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углевод	Энергетическая ценность, ккал.
			ы, г.			
Завтрак						
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20
226/2016	Макароны, запеченные с сыром	150	10,15	11,94	25,58	250,80
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,65	94,00
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
379/2017	Кофейный напиток	200	3,17	3,10	15,95	100,60
Обед						
8,9/2011	Икра свекольная	60	1,17	5,06	6,94	78,05
132/2016	Суп картофельный с горохом и птицей	210	9,28	7,84	15,42	165,48
891/2022	Вареники с картофелем и сметаной	210	4,73	4,73	30,08	272,58
18/2016	Хлеб пшеничный	45	3,42	0,36	22,11	105,75
19/2016	Хлеб ржаной	25	1,65	3,00	8,35	43,50
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
5-11 классы						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал.
			белки, г.	жиры, г.	углевод	
Завтрак						
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	11,00
226/2016	Макароны, запеченные с сыром	200	16,66	19,73	48,99	417,07
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,65	94,00
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
379/2017	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60
Обед						
8,9/2011	Икра свекольная	100	1,95	8,43	11,57	13,42
132/2016	Суп картофельный с горохом и птицей	260	11,49	9,71	19,46	208,82
891/2022	Вареники с картофелем и сметаной	250	5,63	5,63	35,81	324,50
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00