

Наименование блюда	Выход		Химический состав		Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	
ФРУКТЫ (ГРУШИ)	100	100	0,4	0,3	47,0
ГРУША	111,11	100	0,4	0,3	47,0
САЛАТ ИЗ БЕЛКОЧУАННОЙ КАПУСТЫ	60	60	0,9	2,9	50,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0,0
КАПУСТА БЕЛКОЧУАННАЯ	59,18	47,34	0,9	0	12,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,82	5,82	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	0	26,2
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	80	80	11,0	8,1	154,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	0	0
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	100	100	11	5,2	127,8
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	150	2,9	4,6	148,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	200	150	2,9	0,6	112,0
МАСЛО СЛАДОК-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,3	0,3		62,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	4,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	0	0	0,0
ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ	33	33	2,2	0,3	67,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	33	33	2,2	0,3	67,3
			17,7	16,2	529,5
			17,7	16,2	529,5
			17,7	16,2	529,5

Завтрак

23 сентября

1-4 класс

МЕНЮ



Утверждаю
 Директор
 МОУ СОШ №11
 И.И. Харьуллина