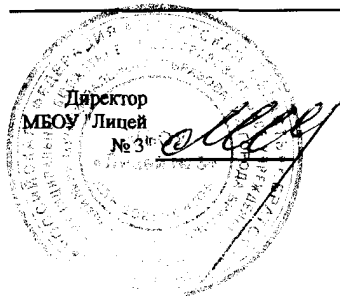


меню площадки (7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-250, Б-7, Ж-6, У-31	15-53
80	Омлет с маслом сливочным <i>яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-117, Б-8, Ж-9, У-2	14-96
200	Чай витаминный <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-92, У-22	4-91
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-60
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-30
12	Мармелад	ККАЛ-39, У-11	3-12
Итого за завтрак		ККАЛ-653, Б-20, Ж-16, У-96	45-42
обед			
60	Икра свекольная <i>свекла свежая, масло растительное, лук репка, сахар-песок, чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-6, У-6	6-05
240	Плов из птицы <i>куры грудка, рис о/п, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-332, Б-21, Ж-16, У-43	46-81
200	Сок яблочный	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	17-15
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	5-03
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-30
200	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <i>капуста белокочанная свежая, картофель св, куры грудка, сметана 15%, лук репка, морковь св, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-7, У-7	13-20
Итого за обед		ККАЛ-852, Б-33, Ж-30, У-123	90-54
полдник			
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	21-48
168	Мандарины свежие	ККАЛ-77, Б-1, У-19	35-28
75	Кекс творожный "Детский"	ККАЛ-300, Б-10, Ж-11, У-40	36-00
Итого за полдник		ККАЛ-535, Б-16, Ж-16, У-81	92-76
Итого за день		ККАЛ-2040, Б-69, Ж-62, У-300	228-72



ИП Яковлева
М.Ф.

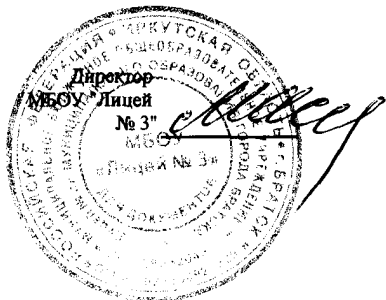


Фельдшер

Самойлова

меню площадки (12 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-250, Б-7, Ж-6, У-31	15-53
100	Омлет с маслом сливочным <i>яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-146, Б-10, Ж-11, У-2	18-70
200	Чай витаминный <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-92, У-22	4-91
56	Батон белый	ККАЛ-145, Б-4, Ж-2, У-28	6-44
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	3-06
24	Мармелад	ККАЛ-77, У-21	6-24
Итого за завтрак		ККАЛ-778, Б-24, Ж-19, У-117	54-88
обед			
40	Икра свекольная <i>свекла свежая, масло растительное, лук репка, сахар-песок, чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-73, Б-1, Ж-4, У-4	4-03
260	Суп крестьянский со сметаной <i>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь св, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-105, Б-2, Ж-6, У-10	10-63
280	Плов из птицы <i>куры грудка, рис о/п, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-387, Б-24, Ж-18, У-50	54-61
200	Сок яблочный	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	17-15
76	Хлеб пшеничный	ККАЛ-179, Б-6, Ж-1, У-37	6-38
50	Хлеб ржаной	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	3-83
Итого за обед		ККАЛ-939, Б-36, Ж-31, У-145	96-63
полдник			
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	21-48
168	Мандарины свежие	ККАЛ-77, Б-1, У-19	35-28
50	Булочка молочная подовая	ККАЛ-85, Б-1, Ж-2, У-22	12-80
Итого за полдник		ККАЛ-320, Б-7, Ж-7, У-63	69-56
Итого за день		ККАЛ-2 037, Б-67, Ж-57, У-325	221-07

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер