



	ватрушка с повидлом	75	3	1	34	227	B <sub>2</sub> 0,105 A 23,25 Ca 48,75 K 72	сп96№ 695
			<b>37</b>	<b>32</b>	<b>164</b>	<b>1225</b>		
			<b>58</b>	<b>52</b>	<b>253</b>	<b>1708</b>		
	<b>ВТОРНИК I</b>							
<b>зав тра к</b>	каша пшеничная с маслом	210	9	6	43	253	B <sub>1</sub> 0,04 B <sub>2</sub> 0,02 Ca 20 PP 2,0	сп. 96 № 257 таб 4
	Напиток кофейный	200	2	4	28	146	Fe 9 Ph 14 Ca 10	сп. 96 № 629
	Батон пшеничный с сыром	90	7	6	15	146	B <sub>9</sub> 8,1 B <sub>1</sub> 0,033 K 26,7 Ca 5,7	
			<b>18</b>	<b>16</b>	<b>86</b>	<b>545</b>		
<b>обе д</b>	Суп крестьянский с крупой, сметаной	280	3	9	14	136	C 8,2 Ca 32 B <sub>2</sub> 0,08 Fe 1,0	сп. №2004 157
	пюре картофельное с маслом	150	3	7	22	202	PP 2,8 C 7,4 A 10 Ca 54 K 912	сп. 96 № 472
	овощи свежие в нарезку или консервированные	60			2	8	K 142,2 Ca 12 C 6	
	Тефтели с луком	90	17	16	18	249	B <sub>1</sub> 0,151 B <sub>2</sub> 0,137 C 0,21 Ca 41,23 Fe 1,078	сп. 96 416
	Компот из ягод	200			32	94	C 0,8 K 15,88 Ca 10,36 F 183,82	сп. 96 № 647
	хлеб ржаной, пшеничный	45	3	1	22	111	B <sub>1</sub> 0,26 B <sub>2</sub> 0,2 C 0,24 PP 2,28 Ca 43,8 Fe 1,7	
			<b>26</b>	<b>33</b>	<b>110</b>	<b>800</b>		
			<b>44</b>	<b>49</b>	<b>196</b>	<b>1345</b>		
	<b>СРЕДА I</b>							
<b>зав тра к</b>	Суп молочный с макаронными изделиями	250	3	4	54	278	A 20 B <sub>2</sub> 1,0 K 600 Ca 500	сп.96 181
	какао на цельном молоке	200	5	5	32	187	B <sub>2</sub> 0,364 C 0,4 Д 2,2 K 394 Ca 228	сп. 96 № 642
	Яйцо вареное	40	5	5		63	A 132 B <sub>4</sub> 127	

							Ca 28 Ph 97	
	батон пшеничный	30	2	2	15	88	B <sub>1</sub> 0,033 B <sub>2</sub> 0,009 Ca 5,7 PP 0,63	
			<b>15</b>	<b>16</b>	<b>101</b>	<b>616</b>		
<b>обе</b> <b>д</b>	рассольник домашний с тушенкой, сметаной	280	4	7	20	171	A 170 C 11,25 Ca 45 K 562	ср. 96 № 128
	рис отварной с маслом	150	4	13	39	285	B <sub>9</sub> 16,26 PP 2,86 K 189,21 Ca 15,4 Fe 3,34	ср. 96 № 255 таб 4
	Гуляш	125	10	11	3	281	A 7,5 PP 3,75 K 158,25 Ca 13,5	ср. 96 № 401
	компот из яблок	200			36	141	C 0,4 Fe 0,2 Ca 6,2	ср. 96 № 585
	Хлеб ржаной	45	3	1	22	111	B <sub>1</sub> 0,26 B <sub>2</sub> 0,2 C 0,24 PP 2,28 Ca 43,8	
			<b>21</b>	<b>32</b>	<b>120</b>	<b>989</b>		
			<b>36</b>	<b>48</b>	<b>221</b>	<b>1605</b>		
<b>ЧЕТВЕРГ I</b>								
<b>зав</b> <b>тра</b> <b>к</b>	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	19	14	30	326	PP 2,25 A 23,25 Ca 57,8 K 72	ср.2004 №326
	Чай с молоком	200	2	2	17	87	C 0,3 Ca 33 K 48	Ср.96 №630
	яблоко	150	1	1	15	71		
			<b>25</b>	<b>17</b>	<b>62</b>	<b>484</b>		
<b>обе</b> <b>д</b>	борщ из свежей капусты со сметаной	280	3	7	10	268	Ca 24 C 4,8 K 129	ср. 96 № 110
	греча отварная с маслом	150	9	8	43	279	K 220 B <sub>3</sub> 5,1 B <sub>9</sub> 16,26 PP 2,86	ср. 96 № 255
	Котлета полтавская	90	16	19	16	396	C 0,9 Ca 22 K 165	ср. 96 № 427
	Соус красный основной	50	1	1	2	80		Ср 2004№ 558
	овоци в нарезку(свежие) или консервированные	50			1	7	K 70 C 6 Ca 12	
	Хлеб ржаной,пшеничный	60	3	2	22	148	B <sub>1</sub> 0,26 B <sub>2</sub> 0,2 C 0,24 Ca 43,8	
	Компот из ягод	200			32	94	C 0,8	ср. 96

							К 15,88 Ca 10,36	№ 647
			<b>32</b>	<b>37</b>	<b>116</b>	<b>1272</b>		
			<b>57</b>	<b>54</b>	<b>178</b>	<b>1756</b>		
	<b>ПЯТНИЦА I</b>							
<b>завтрак</b>	каша геркулесовая с маслом	210	7	10	40	257	B <sub>1</sub> 0,18 B <sub>2</sub> 0,18 Ca 46 K 174	ср. 96 № 257 таб.4
	чай с сахаром, лимоном	210			16	60	Ca 16 K 34 C 2,2	ср. 96 № 629
	Батон пшеничный с сыром	80	7	6	15	146	B <sub>9</sub> 8,1 K 26,7 Ca 5,7	
			<b>14</b>	<b>16</b>	<b>71</b>	<b>463</b>		
<b>обед</b>	Щи из свежей капусты со сметаной	280	3	8	13	224	B <sub>1</sub> 0,15 C 7 Ca 56,5 F 2,25	ср. 96 № 136
	Пюре картофельное	150	3	7	22	202	PP 2,8 C 7,4 A 10 Ca 54 K 912	ср. 2004№ 472
	Овощи по сезону	60			2	11	K 142,2 Ca 12 C 6	
	Шницель рыбный	90	16	14	16	257	E 1,1 Ca 18 K 199 Fe 1,6	с/р96№ 365
	Компот из сухофруктов	200			32	125	C 0,8 K 15,88 Ca 10,36 F 183,82	ср. 96 № 588
	хлеб ржаной, пшеничный	60	5	1	30	148	B <sub>1</sub> 0,26 B <sub>2</sub> 0,2 C 0,24 Ca 43,8	
	колобок песочный с орехом	50	8	14	30	190	B <sub>1</sub> 0,222 B <sub>2</sub> 0,314 K 135 Ca 24	ср кондит ерских издел
			<b>35</b>	<b>44</b>	<b>175</b>	<b>1157</b>		
			<b>49</b>	<b>60</b>	<b>246</b>	<b>1620</b>		
	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК II</b>							
<b>завтрак</b>	каша пшеничная с маслом	210	9	6	43	253	E 0,8 Ca 18 K 199 Fe 1,6	ср. 96№ 255 таб.4
	чай с вареньем	200/20	2	4	28	78	B <sub>2</sub> 0,18 C 0,18 PP 0,206	ср. 96 № 628
	Батон пшеничный с сыром	90	7	6	15	146	B <sub>9</sub> 8,1 K 26,7 Ca 5,7	

			<b>18</b>	<b>16</b>	<b>86</b>	<b>477</b>		
<b>обе</b> <b>д</b>	Суп картофельный с рыбой	270	6	6	22	158	B <sub>1</sub> 0,15 C 7,0 Ca 56,5 Fe 2,25	ср. 96 № 136
	рожки отварные с маслом	150	7	10	35	259	B <sub>1</sub> 0,255 B <sub>2</sub> 0,12 Ca 36 Fe 3,15	ср. 96 № 273
	Шницель натуральный рубленый	90	16	14	16	257	Ca 15,56 Fe 2,42 C 1,25	ср. 96 413
	компот из сухофруктов	200			27	107	C 0,4 Fe 0,2 Ca 6,2	ср. 96 № 588
	хлеб пшеничный, ржаной	45	3	1	22	111	B <sub>1</sub> 0,26 B <sub>2</sub> 0,2 C 0,24 PP 2,28 Ca 43,8 Fe 1,7	
	Булка домашняя	50	4		26	148	B <sub>2</sub> 0,105 A 23,25 Fe 0,6 Ca 48,75 K 72	Ср кондит и кул изд №109
			<b>39</b>	<b>44</b>	<b>148</b>	<b>1040</b>		
			<b>57</b>	<b>60</b>	<b>234</b>	<b>1517</b>		
<b>ВТОРНИК II</b>								
<b>зав</b> <b>тра</b> <b>к</b>	каша манная молочная с маслом	210	9	6	43	253	B <sub>1</sub> 0,04мг B <sub>2</sub> 0,01мг K 189,21 Ca 24 K 44	ср. 96 № таб 4№ 257
	Батон пшеничный с маслом	90	7	6	15	146	B <sub>1</sub> 0,033 B <sub>2</sub> 0,009 Ca 5,7 PP 0,63	
	чай с молоком	200	2	2	17	87	C 0,3 Ca 33 K 48	ср. 96 № 630
			<b>18</b>	<b>14</b>	<b>75</b>	<b>486</b>		
<b>обе</b> <b>д</b>	Суп картофельный с горохом, гречками	270	6	6	22	230	A 1000 C 9,75 Ca 22,5 K 674,7	ср. 96 № 138
	Тефтели мясные с рисом Пвар	90	12	16	18	243	C 0,9 Ca 22 K 165	ср. 96 №473
	пюре картофельное с маслом	150	3	7	22	202	PP 2,8 C 7,4 A 10 Ca 54 K 912	ср. 96 № 472



			<b>27</b>	<b>36</b>	<b>124</b>	<b>805</b>		
			<b>44</b>	<b>62</b>	<b>214</b>	<b>1378</b>		
	<b>ЧЕТВЕРГ II</b>							
<b>завтрак</b>	Запеканка творожная со сгущенным молоком	150/30	19	14	30	326	A 33,3 B <sub>4</sub> 30,49 B <sub>9</sub> 1,86 K 62,81 Ca 16,94	Ср2004 №326
	какао на цельном молоке	200	5	5	32	187	B <sub>2</sub> 0,364 C 0,4 Д 2,2 K 394 Ca 228	ср. 96 № 642
	яблоко	150	1	1	15	71		
			<b>25</b>	<b>20</b>	<b>77</b>	<b>584</b>		
<b>обед</b>	Рассольник домашний со сметаной, курой	280	4	7	20	171	A 170 C 11,75 Ca 45 K 562	ср. 96 № 128
	Рис отварной с маслом	150	4	13	39	285	B <sub>9</sub> 16,26 PP 2,86 K 189,21 Ca 15,4	ср. 96 № 255 таб.4
	Котлета по – хлыновски ,соус	90/50	16	15	17	321	C 0,8 B <sub>2</sub> 0,16 Ca 58 K 254	ср. 96 № 417/558
	компот из ягод	200			36	102	C 2,7 B <sub>1</sub> 0,01 Ca 6 K 48	ср. 96 № 646
	хлеб ржаной	45	3	1	22	111	B <sub>1</sub> 0,26 B <sub>2</sub> 0,2 C 0,24 PP 2,28 Ca 43,8	
			<b>27</b>	<b>36</b>	<b>134</b>	<b>990</b>		
			<b>52</b>	<b>56</b>	<b>211</b>	<b>1574</b>		
	<b>ПЯТНИЦА II</b>							
<b>завтрак</b>	каша рисовая с маслом	200/10	5	15	31	286	A 20 B <sub>1</sub> 1,0 Fe 4 K600 Ca500	ср. 96 № 257
	чай с лимоном, сахаром	210			16	60	C 2,2 Ca 16 K 34 Fe 0,8	ср. 96 № 629
	Батон пшеничный с сыром	80	7	6	15	146	B <sub>9</sub> 8,1 B <sub>1</sub> 0,033 K 26,7 Ca 5,7	
			<b>12</b>	<b>21</b>	<b>62</b>	<b>492</b>		
<b>обед</b>	Суп картофельный с макаронными изделиями	260	6	5	14	119	C 3,55 K 195,9 Ca 12,4 Mg 10,67	ср. 92004 № 163
	Пюре картофельное	150	3	7	22	202	A 10	ср96

							С 7,4 РР 2,8 Са 54 К 912	№472
	Овощи по сезону	60			1	9	А 0,15 С 7,2 Са 6,0 К 142,2	
	Котлета полтавская	80	13	15	13	317	В <sub>1</sub> 0,454 В <sub>2</sub> 0,145 Са 16,58	ср. 96 №427
	Компот из ягод	200			32	94	С 0,8 К 15,88 Са 10,36 F 183,82	с/р 96г №647
	Хлеб ржаной,пшеничный	45	3	1	22	111	В <sub>1</sub> 0,26 В <sub>2</sub> 0,2 С 0,24 РР 2,28 Са 43,8	
	колобок песочный с орехом	50	8	14	30	190	В <sub>1</sub> 0,222 В <sub>2</sub> 0,314 К 135 Са 24	ср кондит ерских издел
			<b>33</b>	<b>42</b>	<b>134</b>	<b>1042</b>		
			<b>45</b>	<b>63</b>	<b>196</b>	<b>1534</b>		

Меню составила зав.производством -

\Жирнова В.Н.\