

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

33,66	6,18	41,49	361	150/20	Запеканка из творога с молоком сгущенным	<hr/> 75-00
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
0,84	0,84	20,58	99	210	Яблоко	
36	8	82	555			

Обед

0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	<hr/> 75-00
5,45	6,68	23,01	174	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
18,47	6,09	4,07	145	80/10	Поджарка из рыбы	
5,04	5,16	36,21	212	150	Картофельное пюре	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
32	19	103	712			

Обед ГПД

0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	<hr/> 60-00
6,13	7,79	29,07	211	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	26	114	813			

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Титкова Т. А.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
26,19	5,45	66,84	424	170/45	Запеканка творожная с рисом и молоком сгущенным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,50	2,64	12,70	83	1 шт	Печенье "Сахарное"	
28	8	90	549			50-00

<u>Обед</u>						
0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	
6,13	7,79	29,07	211	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	26	114	813			60-00

Руководитель	Литвиненко К. И.
Зав. производством	Марченкова Ю. И.
Калькулятор	Титкова Т. А.
Технолог	