

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	
13,06	20,56	45,26	421	220	Макароны с сыром	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
1,65	9,05	10,80	133	10/20	Бутерброд с маслом	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,00	0,00	11,30	45	1шт	Фруктовое пюре "Малышам"	
22	35	91	771			75-00

Обед

1,33	0,00	7,34	33	40	Кукуруза припущенная	
4,98	6,94	12,33	143	200	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
11,83	28,35	14,85	364	90	Шницель мясной	
4,13	6,43	42,62	245	160	Рис отварной	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
25	42	113	943			75-00

Обед ГПД

1,66	0,13	13,82	65	100	Салат из моркови с сахаром	
5,52	8,01	15,61	171	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Шницель мясной с соусом	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	39	114	924			60-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Савина О. А.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	
13,06	20,56	45,26	421	220	Макароны с сыром	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,65	9,05	10,80	133	10/20	Бутерброд с маслом	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	35	80	723			50-00

Обед

1,66	0,13	13,82	65	100	Салат из моркови с сахаром	
5,52	8,01	15,61	171	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Шницель мясной с соусом	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	39	114	924			60-00

/		Литвиненко К. И.
Руководитель		
Зав. производством		Марченкова Ю. И.
Калькулятор		
Технолог		Савина О. А.