

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	
12,76	20,03	44,27	411	215	Макароны с сыром	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,36	5,46	12,42	103	1 шт	Вафли	
0,00	0,00	11,30	45	1шт	Фруктовое пюре "Малышам"	
19	30	78	663			75-00

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,07	6,95	13,11	146	200	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
11,83	28,35	14,85	364	90	Шницель мясной	
8,76	6,58	39,57	252	150	Каша гречневая	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
30	48	120	1 062			75-00

<u>Обед ГПД</u>						
0,42	3,36	2,52	50	40	Икра кабачковая	
5,64	8,04	16,59	175	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Шницель мясной с соусом	
10,51	7,86	47,51	303	180	Каша гречневая	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	43	104	941			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			
<u>Завтрак</u>						
5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	
12,76	20,03	44,27	411	215	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	34	79	713			50-00

<u>Обед</u>						
0,42	3,36	2,52	50	40	Икра кабачковая	
5,64	8,04	16,59	175	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Шницель мясной с соусом	
10,51	7,86	47,51	303	180	Каша гречневая	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	43	104	941			60-00

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