

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

### Завтрак

0,53	4,24	3,18	63	50	<b>Икра кабачковая</b>	
1,45	7,13	1,38	76	100	<b>Биточки по-белорусски</b>	
5,64	4,95	35,96	211	150	<b>Макаронные изделия отварные</b>	
0,56	0,17	26,82	112	200	<b>Компот из свежих фруктов</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
5,40	4,20	18,00	132	200	<b>Молочный коктейль</b>	
2,07	0,00	48,30	99	230	<b>Апельсин</b>	
<b>18</b>	<b>21</b>	<b>147</b>	<b>758</b>			<b>200-00</b>

### Обед

5,42	6,05	0,63	79	40	<b>Сельдь соленая</b>	
5,26	6,64	21,50	167	200	<b>Суп картофельный с фасолью и цыпленком</b>	
4,59	9,46	35,98	248	240	<b>Жаркое по-домашнему</b>	
0,56	0,17	26,82	112	200	<b>Компот из свежих фруктов</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
1,60	0,80	10,80	58	20	<b>Хлеб пшеничный</b>	
2,07	0,00	48,30	99	230	<b>Апельсин</b>	
0,80	0,80	19,60	94	200	<b>Яблоко свежее</b>	
<b>22</b>	<b>24</b>	<b>177</b>	<b>922</b>			<b>200-00</b>

### Обед ГПД

0,87	0,11	1,86	14	60	<b>Огурец соленый</b>	
5,89	7,74	27,16	202	250	<b>Суп картофельный с фасолью и цыпленком</b>	
9,54	23,55	13,61	306	70/30	<b>Котлета мясная с соусом</b>	
5,17	6,23	41,91	245	180	<b>Картофель отварной</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>24</b>	<b>38</b>	<b>108</b>	<b>874</b>			<b>60-00</b>

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	<b>Яйцо вареное</b>	
11,86	18,63	41,10	382	200	<b>Макароны с сыром</b>	
1,65	9,05	10,80	133	10/20	<b>Бутерброд с маслом</b>	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	<b>Чай с лимоном</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>21</b>	<b>33</b>	<b>76</b>	<b>687</b>			<u>50-00</u>

<u>Обед</u>						
0,87	0,11	1,86	14	60	<b>Огурец соленый</b>	
5,89	7,74	27,16	202	250	<b>Суп картофельный с фасолью и цыпленком</b>	
9,54	23,55	13,61	306	70/30	<b>Котлета мясная с соусом</b>	
5,17	6,23	41,91	245	180	<b>Картофель отварной</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>24</b>	<b>38</b>	<b>108</b>	<b>874</b>			<u>60-00</u>

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