

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

13,51	16,87	2,82	217	150	Омлет натуральный	<hr/> 84-00
1,67	0,11	3,51	84	35	Зеленый горошек припущенный	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
9,14	10,47	10,80	177	30/20	Бутерброд с сыром	
0,60	0,60	14,70	71	150	Яблоко свежее	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	28	55	658			

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	<hr/> 84-00
4,92	2,54	21,30	128	200	Суп картофельный с рыбой	
14,41	36,00	10,97	426	100	Котлета по-хлыновски	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,31	0,15	24,24	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	
28	51	124	1 084			

Обед ГПД

1,65	8,20	8,40	129	80	Винегрет овощной	<hr/> 60-00
5,59	3,17	26,65	158	250	Суп картофельный с рыбой	
9,54	23,55	13,61	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	43	120	976			

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

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

08 декабря 2022 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

13,51	16,87	2,82	217	150	Омлет натуральный	<hr/> 50-00
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
6,62	7,24	10,80	138	20/20	Бутерброд с сыром	
20	24	24	398			

Обед

1,65	8,20	8,40	129	80	Винегрет овощной	<hr/> 60-00
5,59	3,17	26,65	158	250	Суп картофельный с рыбой	
9,54	23,55	13,61	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	43	120	976			

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