Согласовано:
Директор школы _____

МАУ"Центр школьного питания"

24 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
					Завтрак	
0.44	1.27	1.93	21	.025	Салат из квашеной капусты	3-26
12.97	6.73	17.08	196	.060	Шницель из цыпленка	20-97
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	12-31
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-71
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
19	14	65	475			40=
					Обед	
3.07	5.23	9.02	95	.200/5/5	Суп из овощей с мясом и сметаной	10-70
20.86	13.95	58.14	441	.040/150	Плов	36-01
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-54
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
26	20	90	638			50=

Руководитель _____ Литвиненко К.И.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Марченкова Ю.И.

Технолог _____ Савина О.А.

Согласовано:
Директор школы _____

МАУ"Центр школьного питания"

24 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Завтрак	
0.7	0.5	2.37	17	.025	Форель с/с	50-03
15.14	7.85	19.93	231	.070	Шницель из цыпленка	24-54
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	12-31
0.28	0	33.93	131	.200	Кисель плодово-ягодный	6-17
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0	0	60	240	.500	Сок "Фруктовый Остров"	49-37
21	5	3	145	.100/1шт	Творожок	35-23
2.52	0.56	22.68	120	.280	Апельсин	40-60
45	20	177	1100			220=
					Обед	
2.75	8.65	4.1	105	.060	Салат из свеклы с сыром	8-41
6.11	6.52	9.19	120	.200/15/10	Суп из овощей с мясом и сметаной	19-04
30.32	16.15	60.99	510	.070/150	Плов	58-69
0.69	0.05	21.38	88	.180	Компот из свежих фруктов	6-91
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0	0	60	240	.500	Сок "Фруктовый Остров"	49-37
21	5	3	145	.100/1шт	Творожок	35-23
2.52	0.56	22.68	120	.280	Апельсин	40-60
66	37	195	1393			220=

Руководитель _____ Литвиненко К.И.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Марченкова Ю.И.

Технолог _____ Савина О.А.