

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

34,14	6,19	44,35	375	150/25	Запеканка из творога с молоком сгущенным	<hr/> 75-00
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
0,80	0,80	19,60	94	200	Яблоко свежее	
37	8	84	564			

Обед

1,17	3,06	6,34	58	60	Салат из белокочанной капусты	<hr/> 75-00
5,35	6,66	22,23	171	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
14,62	9,14	12,31	192	90	Тельное из рыбы-школьное	
5,02	5,40	35,75	212	160	Картофельное пюре	
0,31	0,15	24,24	101	200	Компот из свежих фруктов	
1,50	2,64	12,70	83	1 шт	Печенье "Сахарное"	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	27	127	883			

Обед ГПД

1,95	5,11	10,56	97	100	Салат из белокочанной капусты	<hr/> 60-00
6,01	7,77	28,06	207	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
5,65	6,16	40,22	240	180	Картофельное пюре	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	31	119	879			

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			

Завтрак

26,19	5,45	66,84	424	170/45	Запеканка творожная с рисом и молоком сгущенным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,50	2,64	12,70	83	1 шт	Печенье "Сахарное"	
28	8	90	549			50-00

Обед

1,95	5,11	10,56	97	100	Салат из белокачанной капусты	
6,01	7,77	28,06	207	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
5,65	6,16	40,22	240	180	Картофельное пюре	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	31	119	879			60-00

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