

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

10,76	12,50	54,84	381	150/30	Блины с джемом фруктовым	<hr/> 75-00
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
0,80	0,40	8,10	47	100	Киви	
5,40	4,20	18,00	132	200	Молочный коктейль	
17	17	91	603			

Обед

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	<hr/> 75-00
5,03	6,90	20,17	163	200	Борщ с фасолью,цыпленком и сметаной	
21,24	21,88	40,00	455	210	Цыпленок,тушеный с картофелем и овощами	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	32	103	841			

Обед ГПД

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	<hr/> 60-00
5,56	7,97	25,50	197	250	Борщ с фасолью,цыпленком и сметаной	
11,82	14,64	13,62	235	70/30	Биточки из цыпленка с соусом	
6,03	6,40	48,90	278	180	Картофель отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	32	117	873			

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Титкова Т. А.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

14,31	16,69	73,08	507	200/40	Блины с джемом фруктовым	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
0,80	0,40	8,10	47	100	Киви	
19	18	101	658			50-00

Обед

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
5,56	7,97	25,50	197	250	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	
11,82	14,64	13,62	235	70/30	Биточки из цыпленка с соусом	
6,03	6,40	48,90	278	180	Картофель отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	32	117	873			60-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Титкова Т. А.