

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

10,80	13,51	2,25	174	120	Омлет натуральный	
2,85	0,18	5,98	144	60	Зеленый горошек припущенный	
0,31	0,15	24,24	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,96	0,24	9,00	46	120	Мандарин	
17	14	55	529			75-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,11	2,58	22,88	136	200	Суп картофельный с рыбой	
14,46	36,01	11,33	428	100	Котлета по-хлыновски	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	50	101	976			75-00

Обед ГПД

1,71	8,20	8,83	131	80	Винегрет овощной	
5,84	3,22	28,62	167	250	Суп картофельный с рыбой	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Котлета мясная 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	122	988			60-00

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>						
10,80	13,51	2,25	174	120	Омлет натуральный	
1,43	0,09	3,00	72	30	Зеленый горошек припущенный	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
6,62	7,24	10,80	138	20/20	Бутерброд с сыром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
21	21	39	490			50-00

<u>Обед</u>						
1,71	8,20	8,83	131	80	Винегрет овощной	
5,84	3,22	28,62	167	250	Суп картофельный с рыбой	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Котлета мясная 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	122	988			60-00

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