

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,45	0,08	1,55	10	40	Помидоры свежие	
19,58	16,67	46,73	415	240	Каша гречневая с мясом тушеным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
22	17	94	619			75-00

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
6,51	5,99	19,29	157	200	Суп картофельный с горохом и мясом тушеным конс.	
16,22	10,11	13,61	213	100	Тельное из рыбы-школьное	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	28	114	842			75-00

<u>Обед ГПД</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
7,73	7,15	24,37	193	250	Суп картофельный с горохом и мясом тушеным конс.	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
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	
29	31	116	878			60-00

Руководитель _____	Литвиненко К. И.
Зав. производством _____	Марченкова Ю. И.
Калькулятор _____	Степанов Д. О.
Технолог _____	

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,45	0,08	1,55	10	40	Помидоры свежие	
19,58	16,67	46,73	415	240	Каша гречневая с мясом тушеным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	17	72	531			50-00

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
7,73	7,15	24,37	193	250	Суп картофельный с горохом и мясом тушеным конс.	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
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	
29	31	116	878			60-00

Руководитель	Литвиненко К. И.
Зав. производством	Марченкова Ю. И.
Калькулятор	Степанов Д. О.
Технолог	