

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
33,66	6,18	41,49	361	150/20	Запеканка из творога с молоком сгущенным	
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
0,84	0,84	20,58	99	210	Яблоко свежее	
36	8	82	555			75-00
<u>Обед</u>						
1,17	3,06	6,34	58	60	Салат из белокочанной капусты	
5,35	6,66	22,23	171	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
16,22	10,11	13,61	213	100	Тельное из рыбы-школьное	
4,71	5,10	33,52	199	150	Картофельное пюре	
0,18	0,18	24,43	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	
31	28	126	891			75-00
<u>Обед ГПД</u>						
1,95	5,11	10,56	97	100	Салат из белокочанной 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 _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Савина О. А.

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

21 февраля 2023 г.

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 белокочанной 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 _____
Калькулятор Мафи _____ Марченкова Ю. И.
Технолог Оли _____ Савина О. А.