

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
1,62	1,06	2,76	36	1 шт	Сырок плавленый "Виола"	
34,14	6,19	44,35	375	150/25	Запеканка из творога с молоком сгущенным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,10	0,30	8,90	44	100	Нектарин	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
39	8	77	554			100-00

Обед

0,67	0,12	2,33	15	60	Помидоры свежие	
7,22	6,78	17,19	159	200	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
11,07	29,68	2,69	322	50/50	Мясо тушеное	
8,76	6,58	39,57	252	150	Каша гречневая	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
1,10	0,30	8,90	44	100	Нектарин	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
33	45	118	1 009			100-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Заб. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Багажкова М. С.

Меню столовой школы для 5-11 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	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
36	7	65	474			60-00

Обед

0,45	0,08	1,55	10	40	Помидоры свежие	
8,38	7,92	21,71	192	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
11,07	29,68	2,69	322	50/50	Мясо тушеное	
10,51	7,86	47,51	303	180	Каша гречневая	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
33	46	97	933			70-00

Руководитель		Литвиненко К. И.
Зав. производством		Марченкова Ю. И.
Калькулятор		Багажкова М. С.
Технолог		