

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	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
9,14	10,47	10,80	177	30/20	Бутерброд с сыром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
4,20	35,10	5,80	210	1шт	Печенье "Фрутоняня"	
2,80	2,00	9,50	67	1шт	Фруктовое пюре "Фрутоняня"	
3,30	1,10	46,20	211	220	Груша	
39	63	114	1 151			200-00

Обед

0,67	0,12	2,33	15	60	Помидоры свежие	
4,28	6,20	16,96	142	200	Рассольник Ленинградский с мясом тушеным и сметаной	
15,81	19,12	35,98	380	240	Жаркое по-домашнему	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток яблочный	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
4,20	35,10	5,80	210	1шт	Печенье "Фрутоняня"	
2,80	2,00	9,50	67	1шт	Фруктовое пюре "Фрутоняня"	
3,30	1,10	46,20	211	220	Груша	
33	64	153	1 183			200-00

Обед ГПД

4,90	7,31	21,49	172	250	Рассольник Ленинградский с мясом тушеным и сметаной	
15,81	19,12	35,98	380	240	Жаркое по-домашнему	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	27	81	659			60-00

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

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

29 декабря 2022 г.

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>						
4,90	7,31	21,49	172	250	Рассольник Ленинградский с мясом тушеным и сметаной	
15,81	19,12	35,98	380	240	Жаркое по-домашнему	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	27	81	659			60-00

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