

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
1,15	2,56	4,42	47	50	Салат из квашеной капусты	
14,76	16,89	14,85	272	90	Биточки из цыпленка	
4,64	5,21	37,62	217	150	Картофель отварной	
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
23	25	101	726			75-00

Завтрак

1,00	0,08	8,29	39	60	Салат из моркови с сахаром	
4,83	6,89	13,04	134	200	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	
10,97	28,67	2,16	311	50/40	Мясо тушеное	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
1,36	5,46	12,42	103	1 шт	Вафли	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	47	110	964			75-00

Обед

Обед ГПД

1,32	0,10	10,98	51	80	Салат из моркови с сахаром	
5,32	7,95	16,50	160	250	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	
11,07	29,68	2,71	323	50/50	Мясо тушеное	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	14	97	894			60-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

16,40	18,77	16,50	303	100	Биточки из цыпленка	<hr/> 50-00
5,57	6,31	45,13	260	180	Картофель отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	25	85	669			

Обед

1,32	0,10	10,98	51	80	Салат из моркови с сахаром	<hr/> 60-00
5,32	7,95	16,50	160	250	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	
11,07	29,68	2,71	323	50/50	Мясо тушеное	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	44	97	894			

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