

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	
12,76	20,03	44,27	411	215	Макароны с сыром	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,36	5,46	12,42	103	1 шт	Вафли	
0,00	0,00	11,30	45	1шт	Фруктовое пюре "Малышам"	
19	30	78	663			75-00

Обед

2,16	0,00	11,87	54	65	Кукуруза припущенная	
6,41	5,97	18,50	154	200	Суп картофельный с горохом и мясом тушеным конс.	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,22	1,73	9,82	60	180	Кисель из джема	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	26	110	789			75-00

Обед ГПД

1,66	0,13	13,82	65	100	Салат из моркови с сахаром	
7,61	7,12	23,36	188	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	
0,22	1,73	9,82	60	180	Кисель из джема	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	28	125	880			60-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

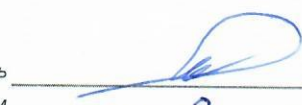
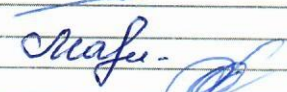

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

5,10	4,60	0,30	63	1 шт	Яйцо вареное	50-00
14,75	23,49	51,47	479	250	Макароны с сыром	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,50	2,64	12,70	83	1 шт	Печенье "Сахарное"	
22	31	75	666			

Обед

1,66	0,13	13,82	65	100	Салат из моркови с сахаром	60-00
7,61	7,12	23,36	188	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	
0,22	1,73	9,82	60	180	Кисель из джема	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	28	125	880			

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