

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,15	2,56	4,42	47	50	Салат из квашеной капусты	
15,46	5,10	9,45	147	90	Шницель рыбный натуральный	
5,04	5,16	36,21	212	150	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
24	13	95	601			75-00

Обед

3,48	9,34	5,39	120	60	Салат из свеклы с сыром	
5,53	7,09	19,15	164	200	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
20,69	23,00	50,23	491	240	Плов из цыпленка	
0,25	1,92	10,91	66	200	Кисель из джема	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
32	42	99	907			75-00

Обед ГПД

1,52	4,90	8,91	86	80	Салат из свеклы отварной	
6,22	8,21	24,28	197	250	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
20,69	23,00	50,23	491	240	Плов из цыпленка	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
31	37	107	881			60-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Титкова Т. А.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
13,69	11,48	16,50	226	100	Котлета рыбная	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	21	89	644			50-00

<u>Обед</u>						
1,52	4,90	8,91	86	80	Салат из свеклы отварной	
6,22	8,21	24,28	197	250	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
20,69	23,00	50,23	491	240	Плов из цыпленка	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
31	37	107	881			60-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Титкова Т. А.