

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

12,89	12,89	68,87	450	150/40	Оладьи с джемом фруктовым	
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
1,35	0,00	31,50	65	150	Апельсин	
5,40	4,20	18,00	132	200	Молочный коктейль	
20	17	127	684			75-00

Обед

1,14	3,67	6,69	64	60	Салат из свеклы отварной	
5,53	7,09	19,15	164	200	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
17,09	37,60	34,65	546	210	Жаркое по-домашнему	
0,61	0,00	41,12	137	180	Компот из апельсинов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	49	115	976			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	
14,98	32,67	34,65	493	200	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	
25	46	91	883			60-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Степанов Д. О.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

15,37	14,81	82,13	531	180/40	Оладьи с джемом фруктовым	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
1,35	0,00	31,50	65	150	Апельсин	
21	15	134	698			50-00

Обед

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	
14,98	32,67	34,65	493	200	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	
25	46	91	883			60-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор Мафе _____ Марченкова Ю. И.
 Технолог _____ Степанов Д. О.