

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	
1,91	0,12	4,00	96	40	Зеленый горошек припущенный	
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
6,62	7,24	10,80	138	20/20	Бутерброд с сыром	
0,00	0,00	11,30	45	1шт	Фруктовое пюре "Малышам"	
20	21	37	490			75-00

Обед

0,47	5,07	1,48	54	50/5	Салат из помидоров и огурцов с маслом растительным	
5,33	2,62	24,67	144	200	Суп картофельный с рыбой	
15,05	33,21	43,21	532	210	Плов	
0,61	0,00	41,12	137	180	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	41	124	932			75-00

Обед ГПД

0,47	5,07	1,48	54	50/5	Салат из помидоров и огурцов с маслом растительным	
6,11	3,27	30,86	178	250	Суп картофельный с рыбой	
12,93	28,29	43,21	480	200	Плов	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	37	99	818			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			
<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>						
0,47	5,07	1,48	54	50/5	Салат из помидоров и огурцов с маслом растительным	
6,11	3,27	30,86	178	250	Суп картофельный с рыбой	
12,93	28,29	43,21	480	200	Плов	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	37	99	818			60-00

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