

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,36	0,05	0,97	6	50	Огурцы свежие	
15,46	5,10	9,45	147	90	Шницель рыбный натуральный	
5,04	5,16	36,21	212	150	Картофельное пюре	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,00	0,00	11,30	45	1шт	Фруктовое пюре "Малышам"	
23	11	82	519			75-00

<u>Обед</u>						
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

<u>Обед ГПД</u>						
1,52	4,90	8,91	86	80	Салат из свеклы отварной	
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	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	35	102	847			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

0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
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	18	84	594			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	
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		
Зав. производством		Литвиненко К. И.
Калькулятор		
Технолог		Марченкова Ю. И.
		Степанов Д. О.