

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

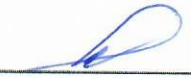

0,67	5,12	2,33	60	60/5	Салат из свежих помидоров и маслом растительным	
11,83	28,35	14,85	364	90	Шницель мясной	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,34	0,09	27,88	102	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,40	0,40	9,80	47	100	Яблоко	
21	39	104	849			75-00

Обед

0,74	5,94	4,45	88	70	Икра кабачковая	
5,03	6,90	20,17	163	200	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	
15,05	33,21	43,21	532	210	Плов	
0,34	0,09	27,88	102	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	47	109	951			75-00

Обед ГПД

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,03	6,90	20,17	163	200	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	
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	
21	41	91	825			60-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Шницель мясной с соусом	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
0,40	0,40	9,80	47	100	Яблоко	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
19	30	90	714			50-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,56	7,97	25,50	197	250	Борщ с фасолью,цыпленком и сметаной	
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	
21	42	96	858			60-00

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