

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,78	3,68	2,25	46	60	Салат из овощей	<hr/> 85-00
12,29	14,29	14,85	239	90	Биточки из цыпленка	
4,18	4,99	29,20	179	150	Картофельное пюре	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
19	23	82	617			

Обед

0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	<hr/> 85-00
4,87	6,87	18,92	158	200	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	
18,47	6,09	4,07	145	80/10	Поджарка из рыбы	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,30	0,10	19,17	79	200	Компот из кураги	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
32	20	107	742			

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

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

05 сентября 2023 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,31	6,13	3,74	77	100	Салат из овощей	
9,91	12,62	13,61	209	70/30	Биточки из цыпленка с соусом	
5,01	6,04	35,03	215	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	
19	25	76	608			50-00

Обед

0,71	0,10	1,94	11	100	Огурцы свежие	
5,35	7,93	23,90	189	250	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	
13,69	11,48	16,50	226	100	Шницель рыбный	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	27	114	809			60-00

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