

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,90	27,00	5,00	40	1шт	Сырок плавленый "Виола"	
3,95	8,52	24,31	190	150/10	Каша жидкая молочная рисовая	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
2,40	0,80	33,60	154	160	Груша	
13	38	94	545			85-00

Обед

0,94	0,07	7,96	37	60	Салат из моркови с сахаром	
4,82	6,90	11,05	137	200	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
16,38	16,10	1,90	218	60/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,16	0,11	28,82	118	200	Кисель из красной смородины	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
32	29	110	845			85-00

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

0,90	27,00	5,00	40	1шт	Сырок плавленый "Виола"	
5,25	8,61	32,33	228	200/10	Каша жидкая молочная рисовая	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
12	38	81	490			50-00

Обед

1,56	0,12	13,27	62	100	Салат из моркови с сахаром	
5,32	7,97	13,99	163	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
9,91	12,62	13,61	209	70/30	Котлета из цыпленка с соусом	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,16	0,11	28,82	118	200	Кисель из красной смородины	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	27	126	871			60-00

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