

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,67	0,12	2,33	15	60	Помидоры свежие	
9,14	10,47	10,80	177	30/20	Бутерброд с сыром	
13,54	21,00	2,82	255	150/5	Омлет натуральный	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
1,12	5,00	18,20	123	28	Пирожное "Чокопай"	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	37	58	679			85-00

Обед

1,17	3,06	6,30	58	60	Салат из белокочанной капусты	
5,57	4,93	18,13	140	200	Суп картофельный с гречневой крупой и цыпленком	
15,30	39,53	2,69	428	70/50	Мясо тушеное	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
32	54	112	1 061			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			
<u>Завтрак</u>						
1,12	0,20	3,88	24	100	Помидоры свежие	
6,62	7,24	10,80	138	20/20	Бутерброд с сыром	
13,54	21,00	2,82	255	150/5	Омлет натуральный	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	29	41	523			<u>50-00</u>

<u>Обед</u>						
1,94	5,11	10,51	97	100	Салат из белокочанной капусты	
6,30	5,58	22,94	168	250	Суп картофельный с гречневой крупой и цыпленком	
11,07	29,68	2,69	322	50/50	Мясо тушеное	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	47	103	947			<u>60-00</u>

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