

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	
5,39	9,27	27,53	216	150/10	Каша молочная жидкая пшенная	
1,98	0,23	23,69	105	200	Кофейный напиток с молоком	
5,19	14,71	37,74	305	1шт	Слойка домашняя	
2,40	0,80	33,60	154	160	Груша	
20	30	123	842			85-00

Обед

0,82	0,14	11,97	54	60	Салат из моркови с яблоками	
5,19	6,63	20,91	164	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
14,33	17,01	14,55	271	100	Котлета куриная, фаршированная сыром	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,00	0,00	22,00	96	200	Сок фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	29	119	861			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

7,17	9,61	36,70	262	200/10	Каша молочная жидкая пшенная	
1,98	0,23	23,69	105	200	Кофейный напиток с молоком	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
2,40	0,80	33,60	154	160	Груша	
13	11	105	579			60-00

Обед

1,36	0,24	19,95	90	100	Салат из моркови с яблоками	
5,80	7,73	26,41	199	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
14,33	17,01	14,55	271	100	Котлета куриная, фаршированная сыром	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
31	31	140	971			70-00

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