

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
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

<u>Обед</u>						
1,55	3,09	6,29	60	60	Салат из свежей капусты с перцем	
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	
0,25	0,20	24,00	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
30	53	100	1 004			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>						
0,90	0,16	3,10	20	80	Помидоры свежие	
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	
18	27	48	507			60-00

<u>Обед</u>						
2,06	4,12	8,39	80	80	Салат из свежей капусты с перцем	
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	
0,25	0,20	24,00	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	46	114	990			70-00

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