

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
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	
1,35	0,00	31,50	65	150	Апельсин	
12	37	92	456			85-00

<u>Обед</u>						
0,94	0,07	7,96	37	60	Салат из моркови с сахаром	
4,89	6,92	11,64	139	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	
0,25	0,20	24,00	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	29	106	830			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	27,00	5,00	40	1 шт	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			60-00

<u>Обед</u>						
1,56	0,12	13,27	62	100	Салат из моркови с сахаром	
5,40	7,99	14,71	166	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
13,66	15,88	16,50	266	100	Биточки из цыпленка	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
1,00	0,20	20,20	92	200	Сок фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
31	31	121	905			70-00

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