

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

5,39	9,27	27,53	216	150/10	Каша молочная жидкая пшенная	
11,17	4,13	11,63	118	40/20	Бутерброд с мясом куриным	
1,98	0,23	23,69	105	200	Кофейный напиток с молоком	
2,40	0,80	33,60	154	160	Груша	
21	14	96	592			85-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,26	6,64	21,50	167	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,91	33,66	13,58	415	100	Зразы любительские	
5,64	4,95	35,96	211	150	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	51	98	975			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	
11,17	4,13	11,63	118	40/20	Бутерброд с мясом куриным	
1,98	0,23	23,69	105	200	Кофейный напиток с молоком	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
21	14	85	546			60-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,89	7,74	27,16	202	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,91	33,66	13,58	415	100	Зразы любительские	
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	
30	53	111	1 053			70-00

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