

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,86	0,00	10,23	47	60	Кукуруза сахарная	
9,53	15,03	10,90	217	100	Ёжики из говядины	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,88	0,22	8,25	42	110	Мандарин	
20	21	89	626			85-00

Обед

0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	
7,30	6,79	17,78	162	200	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
21,49	23,31	41,58	477	240	Цыпленок, тушенный с картофелем и овощами	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
32	31	97	811			85-00

 Руководитель
 Зав. производством

 Калькулятор
 Технолог

 Литвиненко К. И.
 Марченкова Ю. И.
 Степанов Д. О.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,86	0,00	10,23	47	60	Кукуруза сахарная	
9,53	15,03	10,90	217	100	Ёжики из говядины	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,27	0,06	10,29	44	200/7	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
21	21	88	627			60-00

<u>Обед</u>						
1,16	0,15	2,48	19	80	Огурец соленый	
8,47	7,94	22,46	196	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
16,18	18,74	41,58	414	220	Цыпленок, тушеный с картофелем и овощами	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	27	103	787			70-00

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