

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,91	0,12	4,00	96	40	Зелёный горошек	
7,88	8,86	10,80	157	25/20	Бутерброд с сыром	
13,54	21,00	2,82	255	150/5	Омлет натуральный	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	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	35	59	740			85-00

Обед



1,17	3,06	6,30	58	60	Салат из белокочанной капусты	
4,92	2,54	21,30	128	200	Суп картофельный с рыбой	
15,30	39,53	2,69	428	70/50	Мясо тушеное	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	52	108	1 011			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>						
1,91	0,12	4,00	96	40	Зелёный горошек	
13,54	21,00	2,82	255	150/5	Омлет натуральный	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
1,12	5,00	18,20	123	28	Пирожное "Чокопай"	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
19	27	49	582			60-00

<u>Обед</u>						
1,94	5,11	10,51	97	100	Салат из белокочанной капусты	
5,59	3,17	26,65	158	250	Суп картофельный с рыбой	
11,07	29,68	2,69	322	50/50	Мясо тушеное	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	46	126	1 020			70-00

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