

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
13,66	15,88	16,50	266	100	Биточки из цыпленка	
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	
22	26	80	659			75-00

Обед

0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	
4,72	6,82	11,88	129	200	Борщ с цыпленком и сметаной	
10,88	5,62	5,57	117	100	Рыба, тушеная в томате с овощами	
4,71	5,10	33,52	199	150	Картофельное пюре	
0,18	0,18	24,43	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	
25	19	101	684			75-00

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

0,85	6,80	5,10	101	80	Икра кабачковая	
13,66	15,88	16,50	266	100	Биточки из цыпленка	
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	
24	29	88	727			60-00

Обед

1,16	0,15	2,48	19	80	Огурец соленый	
5,19	7,87	15,04	153	250	Борщ с цыпленком и сметаной	
10,88	5,62	5,57	117	100	Рыба, тушеная в томате с овощами	
5,65	6,16	40,22	240	180	Картофельное пюре	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
25	20	101	695			70-00

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