

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

11,94	11,47	79,57	466	170/30	Блины с джемом фруктовым	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
0,64	0,16	6,00	30	80	Мандарин	
5,40	4,20	18,00	132	200	Молочный коктейль	
18	16	114	670			75-00

Обед

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
5,81	4,98	20,08	149	200	Суп картофельный с гречневой крупой и цыпленком	
16,79	37,54	32,14	534	210	Жаркое по-домашнему	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
1,36	5,46	12,42	103	20	Вафли	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	51	93	951			75-00

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

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

02 февраля 2024 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

11,94	11,47	79,57	466	170/30	Блины с джемом фруктовым	<hr/> 60-00
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
2,55	0,85	35,70	163	170	Груша	
15	12	125	672			

Обед

1,84	3,30	6,27	65	80	Салат из квашеной капусты	<hr/> 70-00
6,60	5,64	25,41	179	250	Суп картофельный с гречневой крупой и цыпленком	
16,79	37,54	32,14	534	210	Жаркое по-домашнему	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	47	87	885			

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