

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

01 марта 2024 г.

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	<hr/> 75-00
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
0,81	0,31	11,54	53	100	Мандарин	
5,40	4,20	18,00	132	200	Молочный коктейль	
18	16	119	692			

Обед

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	<hr/> 75-00
5,96	5,00	21,27	154	200	Суп картофельный с гречневой крупой и цыпленком	
17,09	37,60	34,65	546	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	52	97	969			

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

11,94	11,47	79,57	466	170/30	Блины с джемом фруктовым	<hr/> 60-00
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,62	0,62	23,08	106	200	Мандарин	
14	12	113	613			

Обед

1,84	3,30	6,27	65	80	Салат из квашеной капусты	<hr/> 70-00
6,79	5,68	26,91	186	250	Суп картофельный с гречневой крупой и цыпленком	
17,09	37,60	34,65	546	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	91	904			

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