

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,62	1,06	2,76	36	1шт	<b>Сырок плавленый "Виола"</b>	
3,93	4,40	24,31	168	150/5	<b>Каша жидкая молочная рисовая</b>	
3,97	0,65	20,28	123	200	<b>Какао с молоком</b>	
3,20	1,60	21,60	116	40	<b>Хлеб пшеничный</b>	
0,00	0,00	22,00	96	200	<b>Сок фруктовый</b>	
<b>13</b>	<b>8</b>	<b>91</b>	<b>539</b>			<b>75-00</b>

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	<b>Икра кабачковая</b>	
5,33	2,62	24,67	144	200	<b>Суп картофельный с рыбой</b>	
11,10	16,83	12,67	247	70/30	<b>Тефтели в соусе</b>	
8,76	6,58	39,57	252	150	<b>Каша гречневая</b>	
0,18	0,18	24,43	101	200	<b>Компот из свежих фруктов</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>28</b>	<b>32</b>	<b>118</b>	<b>886</b>			<b>75-00</b>

Руководитель \_\_\_\_\_ Литвиненко К. И.  
 Зав. производством \_\_\_\_\_  
 Калькулятор \_\_\_\_\_ Марченкова Ю. И.  
 Технолог \_\_\_\_\_ Багажкова М. С.

## Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,62	1,06	2,76	36	1шт	<b>Сырок плавленый "Виола"</b>	
5,23	4,49	32,83	213	200/5	<b>Каша жидкая молочная рисовая</b>	
3,97	0,65	20,28	123	200	<b>Какао с молоком</b>	
1,60	0,80	10,80	58	20	<b>Хлеб пшеничный</b>	
0,52	0,52	12,74	61	130	<b>Яблоко</b>	
13	8	79	491			<b>60-00</b>

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	<b>Икра кабачковая</b>	
6,11	3,27	30,86	178	250	<b>Суп картофельный с рыбой</b>	
11,10	16,83	12,67	247	70/30	<b>Тефтели в соусе</b>	
10,51	7,86	47,51	303	180	<b>Каша гречневая</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
31	33	118	910			<b>70-00</b>

/		Литвиненко К. И.
Руководитель		
Зав. производством		Марченкова Ю. И.
Калькулятор		
Технолог		Багажкова М. С.