

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,62	1,06	2,76	36	1шт	Сырок плавленый "Виола"	
5,37	5,15	27,53	191	150/5	Каша молочная жидкая пшенная	
1,98	0,23	23,69	115	200	Кофейный напиток с молоком	
3,20	1,60	21,60	116	40	Хлеб пшеничный	
2,80	2,00	9,50	67	125	Фруктовое пюре	
15	10	85	524			75-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,33	2,62	24,67	144	200	Суп картофельный с рыбой	
9,53	15,03	10,91	217	100	Ёжики из говядины	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	28	113	815			75-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,62	1,06	2,76	36	1шт	Сырок плавленый "Виола"	
7,15	5,49	36,70	242	200/5	Каша молочная жидкая пшенная	
1,98	0,23	23,69	115	200	Кофейный напиток с молоком	
3,20	1,60	21,60	116	40	Хлеб пшеничный	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
14	9	97	570			60-00

Обед

0,85	6,80	5,10	101	80	Икра кабачковая	
6,11	3,27	30,86	178	250	Суп картофельный с рыбой	
9,53	15,03	10,91	217	100	Ёжики из говядины	
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	
26	31	113	857			70-00

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