

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

21 мая 2024 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
13,14	31,50	16,50	404	100	Шницель мясной	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	37	77	730			75-00

Обед

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
4,76	6,83	12,19	130	200	Борщ с цыпленком и сметаной	
10,88	5,62	5,57	117	100	Рыба, тушенная в томате с овощами	
5,37	5,47	38,62	226	160	Картофельное пюре	
0,34	0,09	27,88	102	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
25	21	103	697			75-00

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			

Завтрак

0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
13,14	31,50	16,50	404	100	Шницель мясной	
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	
23	38	84	771			60-00

Обед

1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
5,23	7,88	15,43	154	250	Борщ с цыпленком и сметаной	
10,88	5,62	5,57	117	100	Рыба, тушенная в томате с овощами	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	23	93	692			70-00

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