

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

7,15	5,49	36,70	225	200/5	Каша молочная жидкая пшенная	
11,70	13,75	10,80	218	40/20	Бутерброд с сыром	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
2,70	0,90	37,80	173	180	Груша	
26	21	106	719			100-00

Обед

0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
4,79	6,47	12,21	127	200	Суп вермишелевый с цыпленком	
10,86	5,62	5,46	117	100	Рыба, тушенная в томате с овощами	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
1,00	0,20	20,20	92	200	Сок фруктовый	
0,60	0,60	14,70	71	150	Яблоко	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
25	20	118	765			100-00

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

8,93	5,83	45,88	272	250/5	Каша молочная жидкая пшенная	
11,70	13,75	10,80	218	40/20	Бутерброд с сыром	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
25	20	77	593			60-00

Обед

0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
5,28	7,42	15,26	149	250	Суп вермишелевый с цыпленком	
10,86	5,62	5,46	117	100	Рыба, тушеная в томате с овощами	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
25	22	104	714			70-00

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