

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	Сырок плавленый "Виола"	
3,93	4,40	24,31	168	150/5	Каша жидкая молочная рисовая	
3,97	0,65	20,28	123	200	Какао с молоком	
3,20	1,60	21,60	116	40	Хлеб пшеничный	
0,00	0,00	22,00	96	200	Сок фруктовый	
13	8	91	539			75-00

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,33	2,62	24,67	144	200	Суп картофельный с рыбой	
11,10	16,83	12,67	247	70/30	Тефтели в соусе	
8,76	6,58	39,57	252	150	Каша гречневая	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	32	118	886			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			
<u>Завтрак</u>						
1,62	1,06	2,76	36	1шт	Сырок плавленый "Виола"	
5,23	4,49	32,83	213	200/5	Каша жидкая молочная рисовая	
3,97	0,65	20,28	123	200	Какао с молоком	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
13	8	79	491			<hr style="width: 100%;"/> 60-00

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
6,11	3,27	30,86	178	250	Суп картофельный с рыбой	
11,10	16,83	12,67	247	70/30	Тефтели в соусе	
10,51	7,86	47,51	303	180	Каша гречневая	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
31	33	118	910			<hr style="width: 100%;"/> 70-00

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