

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	
13,69	11,48	16,50	226	100	Шницель рыбный	
5,04	5,16	36,21	212	150	Картофельное пюре	
1,00	0,20	20,20	92	200	Сок фруктовый	
1,52	3,60	13,20	92	20	Печенье	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	21	101	702			75-00

Обед

3,48	9,34	5,39	120	60	Салат из свеклы с сыром	
4,80	6,87	9,82	121	200	Щи из свежей капусты с цыпленком и сметаной	
13,49	29,36	48,60	513	220	Плов	
0,30	0,10	19,17	79	200	Компот из кураги	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
24	46	96	899			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

1,16	0,15	2,48	19	80	Огурец соленый	
13,69	11,48	16,50	226	100	Шницель рыбный	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,52	3,60	13,20	92	20	Печенье	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
25	22	99	699			60-00

Обед

1,90	6,12	11,15	107	100	Салат из свеклы отварной	
5,31	7,93	12,47	144	250	Щи из свежей капусты с цыпленком и сметаной	
13,49	29,36	48,60	513	220	Плов	
0,30	0,10	19,17	79	200	Компот из кураги	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	44	105	908			70-00

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