

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

3,00	5,36	11,51	106	150/5	Каша жидкая молочная геркулесовая	<hr/> 75-00
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
5,19	14,71	37,74	305	85	Слойка домашняя	
0,81	0,31	11,54	53	100	Мандарин	
9	20	71	506			

Обед

0,43	5,06	1,16	52	60/5	Салат из свежих огурцов и маслом растительным	<hr/> 75-00
5,53	7,09	19,15	164	200	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
13,66	15,88	16,50	266	100	Котлета из цыпленка	
5,04	5,16	36,21	212	150	Картофельное пюре	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	34	109	851			

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>						
3,99	5,78	15,31	129	200/5	Каша жидкая молочная геркулесовая	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
5,19	14,71	37,74	305	85	Слойка домашняя	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
10	21	76	539			60-00

<u>Обед</u>						
0,57	5,08	1,55	54	80/5	Салат из свежих огурцов и маслом растительным	
6,22	8,21	24,28	197	250	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
13,66	15,88	16,50	266	100	Котлета из цыпленка	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	36	109	878			70-00

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