

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,91	0,12	4,00	96	40	Зелёный горошек	
10,80	13,51	2,25	181	120	Омлет натуральный	
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	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
17	18	56	537			75-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
5,33	2,62	24,67	144	200	Суп картофельный с рыбой	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Котлета мясная с соусом	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,11	0,11	22,74	93	200	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	38	118	914			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>						
1,91	0,12	4,00	96	40	Зелёный горошек	
10,80	13,51	2,25	181	120	Омлет натуральный	
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	
17	18	43	476			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	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	Котлета мясная с соусом	
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	
23	40	120	943			70-00

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