

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

12 февраля 2024 г.

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	174	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	530			75-00

Обед

1,17	3,06	6,34	58	60	Салат из белокочанной капусты	
5,11	2,58	22,88	136	200	Суп картофельный с рыбой	
13,14	31,50	16,50	404	100	Котлета мясная	
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	
26	44	122	986			75-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
Зав. производством _____
Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
Технолог _____ Степанов Д. О.

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

12 февраля 2024 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
1,91	0,12	4,00	96	40	Зелёный горошек	
10,80	13,51	2,25	174	120	Омлет натуральный	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,52	3,60	13,20	92	20	Печенье	
17	18	43	469			60-00

Обед

1,56	4,09	8,45	78	80	Салат из белокочанной капусты	
5,84	3,22	28,62	167	250	Суп картофельный с рыбой	
13,14	31,50	16,50	404	100	Котлета мясная	
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	
28	47	125	1 032			70-00

Руководитель _____ Литвиненко К. И.
Зав. производством _____
Калькулятор _____ Марченкова Ю. И.
Технолог _____ Степанов Д. О.