

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	153	150/5	Каша жидкая молочная рисовая	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
2,80	2,00	9,50	67	125	Фруктовое пюре	
14	9	68	417			75-00

<u>Обед</u>						
1,00	0,08	8,29	39	60	Салат из моркови с сахаром	
4,98	6,94	12,33	143	200	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
14,02	14,73	3,14	202	50/50	Филе цыпленка в сметанном соусе	
5,64	4,95	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0,68	0,28	29,62	137	200	Напиток из плодов шиповника	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	27	103	796			75-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов




Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,62	1,06	2,76	36	1шт	Сырок плавленый "Виола"	
5,23	4,49	32,83	193	200/5	Каша жидкая молочная рисовая	
3,97	0,65	20,28	103	200	Какао с молоком	
3,20	1,60	21,60	116	40	Хлеб пшеничный	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
15	8	90	509			<hr/> 60-00

Обед

1,66	0,13	13,82	65	100	Салат из моркови с сахаром	
5,52	8,01	15,61	171	250	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	
14,02	14,73	3,14	202	50/50	Филе цыпленка в сметанном соусе	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,68	0,28	29,62	137	200	Напиток из плодов шиповника	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
31	29	119	893			<hr/> 70-00

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