

Меню столовой школы для 1-4 классов



Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,86	0,00	10,23	47	60	Кукуруза сахарная	
13,14	31,50	16,50	404	100	Шницель мясной	
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	
23	37	106	863			75-00

Обед

0,87	0,11	1,86	14	60	Огурец соленый	
5,45	6,68	23,01	174	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
16,97	18,90	47,97	444	220	Цыпленок, тушеный с картофелем и овощами	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	26	96	741			75-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,24	0,00	6,82	31	40	Кукуруза сахарная	
13,14	31,50	16,50	404	100	Шницель мясной	
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	
24	38	109	891			60-00

<u>Обед</u>						
1,16	0,15	2,48	19	80	Огурец соленый	
6,13	7,79	29,07	211	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
16,97	18,90	47,97	444	220	Цыпленок, тушеный с картофелем и овощами	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
27	27	103	781			70-00

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