

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
1,91	0,12	4,00	96	40	<b>Зелёный горошек</b>	
10,80	13,51	2,25	181	120	<b>Омлет натуральный</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
1,52	3,60	13,20	92	20	<b>Печенье</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
0,52	0,52	12,74	61	130	<b>Яблоко</b>	
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>56</b>	<b>537</b>			<b>75-00</b>

### Завтрак

0,64	5,09	3,82	76	60	<b>Икра кабачковая</b>	
5,33	2,62	24,67	144	200	<b>Суп картофельный с рыбой</b>	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	<b>Котлета мясная с соусом</b>	
3,87	6,07	39,96	230	150	<b>Рис отварной</b>	
0,11	0,11	22,74	93	200	<b>Напиток фруктовый</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>22</b>	<b>38</b>	<b>118</b>	<b>914</b>			<b>75-00</b>

### Обед

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	<b>Зелёный горошек</b>	
10,80	13,51	2,25	181	120	<b>Омлет натуральный</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
1,52	3,60	13,20	92	20	<b>Печенье</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>43</b>	<b>476</b>			<b>60-00</b>

<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	<b>Икра кабачковая</b>	
6,11	3,27	30,86	178	250	<b>Суп картофельный с рыбой</b>	
9,54	23,55	13,62	306	70/30	<b>Котлета мясная с соусом</b>	
4,64	7,33	47,95	276	180	<b>Рис отварной</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>23</b>	<b>40</b>	<b>120</b>	<b>943</b>			<b>70-00</b>

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