

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,62	1,06	2,76	36	1шт	Сырок плавленый "Виола"	<hr/> 75-00
3,93	4,40	24,31	153	150/5	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	
2,80	2,00	9,50	67	125	Фруктовое пюре	
16	10	78	475			

Обед

0,43	5,06	1,16	52	60/5	Салат из свежих огурцов и маслом растительным	<hr/> 75-00
5,07	6,95	13,11	146	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	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
28	32	77	719			

 Руководитель Литвиненко К. И.
 Заб. 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			

Завтрак

1,62	1,06	2,76	36	1шт	Сырок плавленый "Виола"	<hr/> 60-00
5,23	4,49	32,83	193	200/5	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	
0,52	0,52	12,74	61	130	Яблоко	
13	8	79	451			

Обед

0,43	5,06	1,16	52	60/5	Салат из свежих огурцов и маслом растительным	<hr/> 70-00
5,64	8,04	16,59	175	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	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	34	87	789			

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