

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
13,66	15,88	16,50	266	100	Биточки из цыпленка	
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	
22	21	77	592			75-00

<u>Обед</u>						
1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
4,76	6,83	12,19	130	200	Борщ с цыпленком и сметаной	
10,88	5,62	5,57	117	100	Рыба, тушенная в томате с овощами	
5,37	5,47	38,62	226	160	Картофельное пюре	
0,31	0,18	25,33	105	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
25	22	100	700			75-00

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

Согласовано:
Директор школы _____

МУП "Мелкий опт"

26 марта 2024 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,43	0,06	1,16	7	60	Огурцы свежие	
13,66	15,88	16,50	266	100	Биточки из цыпленка	
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	
23	22	84	633			60-00

<u>Обед</u>						
1,39	3,07	5,30	57	60	Салат из квашеной капусты	
5,23	7,88	15,43	154	250	Борщ с цыпленком и сметаной	
10,88	5,62	5,57	117	100	Рыба, тушенная в томате с овощами	
6,04	6,24	43,45	255	180	Картофельное пюре	
0,25	0,06	10,22	43	200/5	Чай с лимоном	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
26	23	93	692			70-00

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