

Согласовано:
Директор школы _____

МАУ "Центр школьного питания"

01 Февраля 2022 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.3	2.4	1.8	36	.030	Икра кабачковая	4-24
14.54	9.08	7.54	171	.080	Котлета по-хлыновски	35-26
8.17	6.17	36.97	236	.140	Каша гречневая	11-74
0.72	0.16	23.88	99	.200	Компот из свежих яблок	6-83
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
26	18	84	607			60=
<u>Обед</u>						
0.24	0.03	0.51	4	.030	Огурцы соленые	3-37
3.55	5.94	14.19	123	.200/5/5	Борщ с фасолью, мясом и сметаной	12-09
2.88	3.84	10.95	90	.060	Шницель рыбный натуральный	26-33
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	14-97
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
12	16	70	470			60=

Руководитель _____ Литвиненко К.И.
Зав. производством _____
Калькулятор _____ Марченкова Ю.И.
Технолог _____ Савина О.А.

Согласовано:
Директор школы _____

МАУ "Центр школьного питания"

01 Февраля 2022 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
10.78	6.7	5.64	125	.060	Котлета по-хлыновски	26-38
7.3	5.54	33.02	211	.125	Каша гречневая	10-38
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
21	13	61	438			40=
<u>Обед</u>						
3.55	5.94	14.19	123	.200/5/5	Борщ с фасолью, мясом и сметаной	12-09
2.35	3.19	9.17	74	.050	Шницель рыбный натуральный	21-92
2.83	4.82	19.18	132	.125	Картофельное пюре	12-61
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-45
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
11	14	66	436			50=

Руководитель  Литвиненко К.И.
Зав. производством _____
Калькулятор  Марченкова Ю.И.
Технолог  Савина О.А.