

110 9
Согласовано:
Директор школы _____

МАУ "Центр школьного питания"

03 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Завтрак</u>						
5.6	8.8	0	102	.040	Рулет запеченный	18-70
33.38	15.11	46.36	459	.150/30	Запеканка из творога с молоком сгущенным	40-88
4.06	3.61	19.06	127	.195	Какао с молоком	10-35
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
3.04	0.32	19.44	95	.040	Хлеб пшеничный	4-04
0	0	23	92	.200	Сок фруктовый "Малышам"	20-35
3	3	11	80	.100/1шт.	Йогурт "Эгоша"	21-46
1.2	0.3	11.25	57	.150/2шт.	Мандарин	26-10
51	58	135	1052			<u>157=</u>

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

Согласовано:
-инс/о/ Директор школы


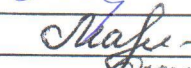



МАУ "Центр школьного питания"

03 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
22.11	9.93	30.91	303	.100/20	Запеканка из творога с молоком сгущенным	27-31
4.32	4.56	9.72	99	.20/20	Бутерброд с рулетом "Запеченым"	11-19
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
27	15	50	439			40=
<u>Обед</u>						
3.61	2.18	16.65	103	.200/5	Суп картоф.с вермишелью и цыпленком	8-75
12.43	5.22	9.52	134	.35/30	Гуляш	27-33
2.93	4.83	28.17	171	.120	Рис отварной	5-72
0.79	0.07	22.99	95	.180	Компот из свежих фруктов	6-45
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
22	13	91	568			50=

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