

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,67	0,00	9,17	42	50	Кукуруза припущенная	15,06
10,60	20,39	9,47	265	70	Зразы любительские	29,50
3,35	5,26	34,63	199	130	Рис отварной	7,24
0,00	0,00	33,93	131	200	Кисель плодово-ягодный	6,22
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
18	26	101	702			60,00

<u>Обед</u>						
0,34	0,06	1,16	7	30	Помидоры свежие	7,10
4,35	5,19	22,42	155	205	Суп картофельный с гречневой крупой и мясом	13,75
11,48	13,14	11,55	213	70	Биточки из цыпленка	26,63
4,42	3,97	28,20	166	120	Макаронные изделия отварные	4,78
0,10	0,10	20,47	84	180	Напиток яблочный	5,76
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
23	23	97	690			60,00

<u>Обед ГПД</u>						
4,35	5,19	22,42	155	205	Суп картофельный с гречневой крупой и мясом	13,75
11,48	13,14	11,55	213	70	Биточки из цыпленка	26,63
5,19	4,59	33,14	195	140	Макаронные изделия отварные	5,56
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
23	23	90	670			50,00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
10,60	20,39	9,47	265	70	Зразы любительские	29,50
3,09	4,80	31,89	184	120	Рис отварной	6,64
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,88
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
16	26	64	551			<u>40,00</u>

<u>Обед</u>						
4,35	5,19	22,42	155	205	Суп картофельный с гречневой крупой и мясом	13,75
11,48	13,14	11,55	213	70	Биточки из цыпленка	26,63
5,19	4,59	33,14	195	140	Макаронные изделия отварные	5,56
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
23	23	90	670			<u>50,00</u>

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