

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
5,10	4,60	0,30	63	1шт	<b>Яйцо вареное</b>	13,05
0,45	0,08	1,55	10	40	<b>Помидоры свежие</b>	9,47
18,92	15,04	14,85	271	90	<b>Шницель рыбный</b>	31,60
5,17	5,35	37,20	218	155	<b>Картофельное пюре</b>	20,82
0,00	0,00	17,08	68	180	<b>Напиток из протертых ягод</b>	7,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1,98
<b>32</b>	<b>25</b>	<b>84</b>	<b>695</b>			<b>84,00</b>

<u>Обед</u>						
0,43	0,06	1,16	7	60	<b>Огурцы свежие</b>	9,76
5,99	8,47	20,39	166	210	<b>Суп картофельный с горохом и копченостями</b>	13,81
11,16	26,70	3,45	299	50/30	<b>Гуляш</b>	38,51
9,27	6,88	41,85	266	160	<b>Каша гречневая</b>	13,72
0,00	0,00	33,93	131	200	<b>Кисель плодово-ягодный</b>	6,22
2,15	0,36	13,33	65	32.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1,98
<b>29</b>	<b>42</b>	<b>114</b>	<b>934</b>			<b>84,00</b>

<u>Обед ГПД</u>						
5,44	6,55	20,39	155	205	<b>Суп картофельный с горохом и копченостями</b>	10,82
7,99	19,31	3,45	220	35/30	<b>Гуляш</b>	27,41
5,83	4,41	26,32	168	100	<b>Каша гречневая</b>	8,70
0,20	0,05	10,05	42	200	<b>Чай с сахаром</b>	2,08
1,07	0,18	6,66	33	16.3	<b>Хлеб ржаной</b>	0,99
<b>21</b>	<b>31</b>	<b>67</b>	<b>618</b>			<b>50,00</b>

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>						
10,51	8,36	8,25	151	50	<b>Шницель рыбный</b>	17,56
4,57	4,67	32,89	192	135	<b>Картофельное пюре</b>	18,38
0,20	0,05	10,05	42	200	<b>Чай с сахаром</b>	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1,98
17	13	65	450			<u>40,00</u>

<u>Обед</u>						
5,44	6,55	20,39	155	205	<b>Суп картофельный с горохом и копченостями</b>	10,82
7,99	19,31	3,45	220	35/30	<b>Гуляш</b>	27,41
5,83	4,41	26,32	168	100	<b>Каша гречневая</b>	8,70
0,20	0,05	10,05	42	200	<b>Чай с сахаром</b>	2,08
1,07	0,18	6,66	33	16.3	<b>Хлеб ржаной</b>	0,99
21	31	67	618			<u>50,00</u>

Руководитель \_\_\_\_\_ К. И. Литвиненко  
 Зав. производством \_\_\_\_\_  
 Калькулятор \_\_\_\_\_ Ю. И. Марченко  
 Технолог \_\_\_\_\_ О. А. Савина