

Согласовано:
Директор школы _____

МАУ "Центр школьного питания"

10 Февраля 2022 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0.9	0	4.95	22	.045	Кукуруза припущенная	13-54
8.37	13.2	34.64	292	.080	Шницель рыбный	27-65
3.66	6.05	35.21	214	.150	Рис отварной	7-78
0.76	0.12	22.24	92	.190	Компот из свежих фруктов	9-10
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
16	20	110	685			60=
<u>Обед</u>						
3.06	5.16	10.01	97	.210	Борщ с мясом и сметаной	10-82
14.71	7.39	1.82	133	.050/10	Поджарка	36-06
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-56
0.25	0	30.54	118	.180	Кисель плодово-ягодный	5-63
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
26	18	92	624			60=

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

Согласовано:
Директор школы _____

МАУ "Центр школьного питания"

10 Февраля 2022 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
8.37	13.2	34.64	292	.080	Шницель рыбный	27-65
3.78	6.25	36.39	221	.155	Рис отварной	7-93
0.52	0.05	10.2	44	.200/5	Чай с лимоном	2-49
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
15	20	95	622			40=
<u>Обед</u>						
3.06	5.16	10.01	97	.210	Борщ с мясом и сметаной	10-82
11.83	6.86	1.82	117	.040/10	Поджарка	29-24
6.76	6	43.2	254	.180	Макаронные изделия отварные	6-63
0.46	0.05	9.55	39	.190	Чай с сахаром	1-38
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
24	18	78	572			50=

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