

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,42	3,36	2,52	50	40	Икра кабачковая	5,60
9,91	11,24	10,48	183	60	Котлета комбинированная	24,92
5,19	4,49	33,14	194	140	Макаронные изделия отварные	5,04
0,00	0,00	22,00	90	200	Сок фруктовый	22,51
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
18	19	81	582			60,00

Обед

0,67	0,00	3,66	17	20	Кукуруза припущенная	6,01
5,99	8,47	20,39	166	210	Суп картофельный с горохом и копченостями	12,04
16,81	13,36	13,20	242	80	Шницель рыбный	27,65
3,63	5,75	37,52	216	140	Рис отварной	7,31
0,36	0,07	20,89	86	180	Компот из сухофруктов	5,06
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
30	28	109	792			60,00

Обед ГПД

5,99	8,47	20,39	166	210	Суп картофельный с горохом и копченостями	12,04
16,81	13,36	13,20	242	80	Шницель рыбный	27,65
3,52	5,50	36,33	209	135	Рис отварной	7,03
0,18	0,05	9,54	39	190	Чай с сахаром	1,35
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
29	28	93	721			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>						
0,27	2,18	1,64	32	25	Икра кабачковая	3,64
9,91	11,24	10,48	183	60	Котлета комбинированная	24,92
4,51	4,00	28,76	169	120	Макаронные изделия отварные	4,45
0,36	0,07	20,89	86	180	Компот из сухофруктов	5,06
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
17	18	75	535			40,00

<u>Обед</u>						
5,99	8,47	20,39	166	210	Суп картофельный с горохом и копченостями	12,04
16,81	13,36	13,20	242	80	Шницель рыбный	27,65
3,52	5,50	36,33	209	135	Рис отварной	7,03
0,18	0,05	9,54	39	190	Чай с сахаром	1,35
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
29	28	93	721			50,00

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