

Согласовано:
Директор школы

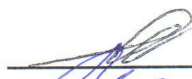
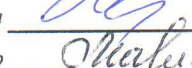




17 Января 2022 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак						
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
27.04	29.74	32.34	495	.150/3	Омлет натуральный с маслом сливочным	32-90
0.9	0	1.8	10	.030	Зеленый горошек припущенный	6-52
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-22
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
33	57	71	695			60=

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

Согласовано:
Директор школы _____



МАУ "Центр школьного питания"

17 Января 2022 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
24.13	26.94	30.11	450	.140/3	Омлет натуральный с маслом сливочным	31-09
0.6	0	1.2	7	.025	Зеленый горошек припущенный	5-53
0.41	0.04	8.54	35	.200	Чай с сахаром	1-45
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
27	27	53	557			40=
<u>Обед</u>						
0.34	0.02	2.91	13	.025	Салат из моркови с сахаром	1-55
3.87	2.8	15.56	103	.200/5	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	10-75
14.08	7.76	9.62	164	.40/40	Мясо тушеное	28-76
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-56
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-45
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
27	16	87	598			50=

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