

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	Яйцо вареное	10,36
11,82	14,49	62,59	436	170/40	Блины с джемом фруктовым	23,94
0,90	27,00	5,00	40	1шт	Сырок плавленый "Виола"	15,12
3,97	0,65	20,28	104	200	Какао с молоком	10,58
22	47	88	643			60,00

<u>Обед</u>						
0,95	0,06	2,00	48	20	Зеленый горошек припущенный	4,42
5,51	2,71	26,00	152	210	Суп картофельный с рыбой	15,37
11,06	11,52	1,83	155	40/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	25,38
3,01	5,12	31,08	183	120	Рис отварной	6,65
0,16	0,16	21,97	91	180	Компот из свежих фруктов	6,25
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
23	20	96	694			60,00

<u>Обед ГПД</u>						
5,51	2,71	26,00	152	210	Суп картофельный с рыбой	15,37
11,06	11,52	1,83	155	40/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	25,38
2,83	4,48	29,30	169	110	Рис отварной	6,01
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,31
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
22	19	80	578			50,00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
0,90	27,00	5,00	40	1шт	Сырок плавленый "Виола"	15,12
11,08	13,08	58,77	402	160/30	Блины с джемом фруктовым	20,56
0,10	0,10	20,47	84	180	Напиток яблочный	4,32
12	40	84	526			40,00

Обед

5,51	2,71	26,00	152	210	Суп картофельный с рыбой	15,37
11,06	11,52	1,83	155	40/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	25,38
2,83	4,48	29,30	169	110	Рис отварной	6,01
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,31
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
22	19	80	578			50,00

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