

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,90	27,00	5,00	40	1шт	Сырок плавленый "Виола"	15,40
7,28	9,63	37,63	267	200/10	Каша молочная жидкая пшенная	14,79
3,83	0,62	19,71	100	190	Какао с молоком	11,10
3,00	1,00	42,00	192	200	Банан	40,60
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	2,11
17	39	115	657			<u>84,00</u>

Обед

0,67	5,12	2,33	60	60/5	Салат из свежих помидоров и маслом растительным	15,11
5,49	4,54	23,49	158	210	Суп картофельный с вермишелью и цыпленком	15,10
12,51	30,33	12,20	374	90	Зразы любительские	37,67
3,69	5,72	38,18	219	145	Рис отварной	7,92
0,00	0,00	33,93	131	200	Кисель плодово-ягодный	6,22
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
25	46	123	1 007			<u>84,00</u>

Обед ГПД

4,32	3,54	23,49	144	205	Суп картофельный с вермишелью и цыпленком	12,20
8,46	20,45	8,21	253	60	Зразы любительские	25,35
3,86	6,11	39,96	230	150	Рис отварной	8,39
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
19	31	95	734			<u>50,00</u>

Руководитель _____ К. И. Литвиненко
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Ю. И. Марченко
 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>						
5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	11,60
7,28	9,63	37,63	267	200/10	Каша молочная жидкая пшеничная	14,79
3,97	0,65	20,28	104	200	Какао с молоком	11,50
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	2,11
18	16	69	492			40,00

Обед

4,32	3,54	23,49	144	205	Суп картофельный с вермишелью и цыпленком	12,20
8,46	20,45	8,21	253	60	Зразы любительские	25,35
3,86	6,11	39,96	230	150	Рис отварной	8,39
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
19	31	95	734			50,00

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