

Согласовано:  
Директор школы

29 ноября 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
18.61	6.45	3.03	174	.060/50	Филе цыпленка в сметанном соусе	38-74
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-38
10.72	11.76	9.72	192	.40/20	Бутерброд с сыром	26-92
0.84	0.1	23.19	96	.200	Компот из свежих фруктов	9-56
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
21	5	3	145	.100/шт	Творожок	35-45
0	0	23	92	.200	Сок фруктовый "Малышам"	20-35
0.8	0	19.6	90	.200	Яблоко свежее	18-85
60	29	131	1065			157=

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

Согласовано:  
Директор школы


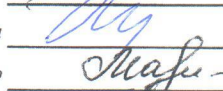



МАУ "Центр школьного питания"

29 Ноября 2021 г.

## Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
14	5.14	2.43	133	.045/40	<b>Филе цыпленка в сметанном соусе</b>	29-18
6.39	5.66	40.8	240	.170	<b>Макаронные изделия отварные</b>	6-11
0.53	0.06	10.23	44	.200/6	<b>Чай с лимоном</b>	2-96
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1-75
23	11	67	482			40=
<u>Обед</u>						
3.32	5.33	13.98	118	.200/5/5	<b>Рассольник Ленинградский с мясом и смет.</b>	12-15
8.96	5.56	4.69	106	.050	<b>Котлета по-хлыновски</b>	23-60
9.34	7.06	42.24	270	.160	<b>Каша гречневая</b>	10-84
0.48	0.05	10.05	42	.200	<b>Чай с сахаром</b>	1-66
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1-75
24	18	84	601			50=

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