

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

5,51	8,62	12,31	151	90	Тельное из рыбы-школьное	84-00
4,59	5,55	32,11	197	165	Картофельное пюре	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
1,36	5,46	12,42	103	1 шт	Вафли	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
14	20	92	605			

Обед

1,07	3,67	6,27	62	60	Салат из свеклы отварной	84-00
7,22	6,78	17,19	159	200	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
17,71	17,24	1,90	234	65/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,25	1,92	10,91	66	200	Кисель из джема	
1,36	5,46	12,42	103	1 шт	Вафли	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
34	41	102	920			

Обед ГПД

1,78	6,11	10,45	104	100	Салат из свеклы отварной	60-00
8,38	7,92	21,71	192	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
16,40	18,77	16,50	303	100	Биточки из цыпленка	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
34	41	120	981			

Руководитель		Литвиненкс К. И.
Зав. производством		
Калькулятор		Марченкова Ю. И.
Технолог		Савина С. А.