

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

18,03	22,54	3,76	290	200	Омлет натуральный	
2,63	0,17	5,51	132	55	Зеленый горошек припущенный	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
24	24	55	633			84-00

Обед

0,64	5,09	3,82	76	60	Икра кабачковая	
4,92	2,54	21,30	128	200	Суп картофельный с рыбой	
21,23	34,21	10,94	439	100	Филе "Новинка"	
3,87	6,07	39,96	230	150	Рис отварной	
0,10	0,10	20,47	84	180	Напиток фруктовый	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
33	48	110	1 022			84-00

Обед ГПД

2,07	10,24	10,50	161	100	Винегрет овощной	
5,59	3,17	26,65	158	250	Суп картофельный с рыбой	
11,82	14,64	13,61	235	70/30	Шницель из цыпленка с соусом	
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	
26	36	122	938			60-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
14,41	18,33	3,04	235	160	Омлет натуральный	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
0,64	0,16	6,00	30	80	Мандарин	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
17	19	32	372			50-00

Завтрак

Обед

2,07	10,24	10,50	161	100	Винегрет овощной	
5,59	3,17	26,65	158	250	Суп картофельный с рыбой	
11,82	14,64	13,61	235	70/30	Шницель из цыпленка с соусом	
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	
26	36	122	938			60-00

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