

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
17,18	5,60	10,54	163	100	Шницель рыбный натуральный	
4,72	5,34	33,29	201	160	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	
25	17	92	619			84-00

Завтрак

1,25	4,28	7,31	73	70	Салат из свеклы отварной	
7,30	6,79	17,78	162	200	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
17,71	17,24	1,90	234	65/30	Филе цыпленка в сметанном соусе	
4,13	6,43	42,62	245	160	Рис отварной	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих яблок	
1,36	5,46	12,42	103	1 шт	Вафли	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
34	41	120	983			84-00

Обед

Обед ГПД

1,78	6,11	10,45	104	100	Салат из свеклы отварной	
8,47	7,94	22,46	196	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
11,82	14,64	13,61	235	70/30	Биточки из цыпленка с соусом	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих яблок	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	37	132	977			60-00

Руководитель _____ 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			
<u>Завтрак</u>						
0,53	4,24	3,18	63	50	Икра кабачковая	
13,69	11,48	16,50	226	100	Шницель рыбный	
5,31	6,10	37,43	226	180	Картофельное пюре	
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
22	22	79	618			50-00

<u>Обед</u>						
1,78	6,11	10,45	104	100	Салат из свеклы отварной	
8,47	7,94	22,46	196	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
11,82	14,64	13,61	235	70/30	Биточки из цыпленка с соусом	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,18	0,18	24,43	101	200	Компот из свежих яблок	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	37	132	977			60-00

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