

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,80	3,50	17,90	102	1шт.	Йогурт фруктовый	
6,94	9,52	29,43	231	150/10	Каша молочная гречневая с маслом	
3,38	0,55	17,29	88	170	Какао с молоком	
9,14	10,47	10,80	177	30/20	Бутерброд с сыром	
21	24	75	599			84-00
<u>Обед</u>						
2,39	0,15	5,01	120	50	Зеленый горошек припущенный	
5,07	7,02	16,36	150	200	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
6,07	9,54	13,61	167	100	Тельное из рыбы-школьное	
4,18	4,99	29,20	179	150	Картофельное пюре	
0,34	0,09	27,88	102	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
22	23	116	841			84-00
<u>Обед ГПД</u>						
2,39	0,15	5,01	120	50	Зеленый горошек припущенный	
5,63	8,11	20,73	180	250	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
2,56	10,85	16,50	176	100	Котлета рыбная	
5,01	6,04	35,03	215	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
18	26	101	797			50-00

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>						
7,54	9,67	0,00	119	30	Сыр твердый	
0,05	8,25	0,00	75	10	Масло сливочное	
9,23	9,95	39,24	283	200/10	Каша молочная гречневая с маслом	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
19	29	60	577			40-00

<u>Обед</u>						
2,39	0,15	5,01	120	50	Зеленый горошек припущенный	
5,63	8,11	20,73	180	250	Рассольник Ленинградский с цыпленком и сметаной	
2,56	10,85	16,50	176	100	Котлета рыбная	
5,01	6,04	35,03	215	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
18	26	101	797			50-00

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