

Согласовано:  
Директор школы



МАУ "Центр школьного питания"

06 Октября 2021 г.

### Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<b>.Завтрак</b>						
0.28	0.04	0.76	4	.040	<b>Огурцы свежие</b>	5-32
13.58	8.98	18.33	213	.070	<b>Котлета комбинированная</b>	28-49
5.26	4.66	33.6	198	.140	<b>Макаронные изделия отварные</b>	4-96
0	0	23	92	.200	<b>Сок фруктовый</b>	20-35
1.07	0.18	6.66	32	.016.3	<b>Хлеб ржаной</b>	0-88
20	14	82	539			<b>60=</b>

Руководитель \_\_\_\_\_ Литвиненко К.И.  
 Зав.производством \_\_\_\_\_  
 Калькулятор \_\_\_\_\_ Марченкова Ю.И.  
 Технолог \_\_\_\_\_

Согласовано:

Директор школы \_\_\_\_\_



06 Октября 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

## Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевс	ККал			
<b>.Завтрак</b>						
13.58	8.98	18.33	213	.070	<b>Котлета комбинированная</b>	28-49
6.01	5.33	38.39	226	.160	<b>Макаронные изделия отварные</b>	5-67
0.63	0.01	18.39	77	.180	<b>Напиток лимонный</b>	4-09
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1-75
22	15	88	581			40=
<b>.Обед</b>						
5.44	5.3	15.43	132	.200/5	<b>Суп картофельный с горохом и мясом туш.</b>	6-55
15.64	6.86	2.38	157	.050/40	<b>Филе цыпленка в сметанном соусе</b>	31-70
7.3	5.54	33.02	211	.125	<b>Каша гречневая</b>	8-50
0.43	0.05	9.04	37	.180	<b>Чай с сахаром</b>	1-50
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1-75
31	18	73	602			50=

Руководитель \_\_\_\_\_ Литвиненко К.И.  
 Зав. производством \_\_\_\_\_  
 Калькулятор Маже \_\_\_\_\_ Марченкова Ю.И.  
 Технолог \_\_\_\_\_