


Согласовано: 
 Директор школы


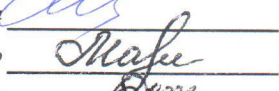


9

МАУ "Центр школьного питания"

06 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
3.5	12.25	0	70	.035	Мясо по-венски	18-12
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
17.92	29.42	2.55	333	.150/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	31-59
1.8	0	3.6	21	.060	Зеленый горошек припущенный	14-55
0.76	0.12	22.24	92	.190	Компот из свежих фруктов	7-93
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
5.6	6.4	9.4	116	.200	Молочко витаминизированное	25-38
0	0	20	80	.200	Сок "Фруктовый остров"	20-75
0.84	0	20.58	94	.210	Яблоко свежее	19-79
35	76	106	959			157=

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

Согласовано:


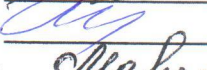


Директор школы

06 Декабря 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
2	7	0	40	.020	Мясо по-венски	10-35
19.61	25.37	25.73	409	.120/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	25-97
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-66
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
24	33	45	539			40=
<u>Обед</u>						
3.87	2.8	15.56	103	.200/5	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	9-78
14.08	7.76	9.62	164	.40/40	Мясо тушеное	31-43
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-38
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-66
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
26	16	85	585			50=

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