

Согласовано:

100 Директор школы



МАУ "Центр школьного питания"

10 декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак						
1.12	0.8	3.8	27	.040	Сельдь сол.	15-23
24.34	24.11	23.12	353	.100	Цыпленок запеченный	48-78
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	12-31
0.25	0	30.54	118	.180	Кисель плодово-ягодный	5-40
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0	0	20	80	.200	Сок "Фруктовый остров"	20-75
3	3	11	80	.100/1шт.	Йогурт "Эгоша"	21-46
1.44	0.36	13.5	68	.180/2шт	Мандарин	31-32
36	34	137	942			157=

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

Согласовано:

10
Директор школы

10 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>						
12.17	12.06	11.56	176	.050	Цыпленок запеченный	24-39
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	12-31
0.46	0.05	9.55	39	.190	Чай с сахаром	1-55
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
18	18	57	431			40=
<u>Обед</u>						
3.07	5.23	9.02	95	.200/5/5	Суп из овощей с мясом и сметаной	10-70
20.86	13.95	58.14	441	.040/150	Плов	36-05
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
26	20	90	638			50=

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