

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,56	0,10	1,94	12	50	Помидоры свежие	11,83
15,88	13,45	46,87	373	220	Каша гречневая с мясом тушеным	33,04
0,27	0,06	10,29	45	200/7	Чай с лимоном	3,65
3,15	1,05	44,10	202	210	Апельсин	33,50
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
22	15	117	697			<u>84,00</u>

Обед

3,87	7,48	21,00	168	210	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	15,36
11,83	28,35	14,85	364	90	Котлета мясная	36,07
5,79	5,05	36,94	217	155	Макаронные изделия отварные	6,67
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	23,92
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
24	41	108	902			<u>84,00</u>

Обед ГПД

3,87	7,48	21,00	168	210	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	15,36
7,88	18,87	10,01	242	60	Котлета мясная	24,02
5,64	4,99	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	6,56
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
20	32	90	728			<u>50,00</u>

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

17,01	14,40	52,01	406	240	Каша гречневая с мясом тушеным	34,59
0,26	0,06	10,26	44	200/6	Чай с лимоном	3,43
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
19	15	76	515			40,00

Обед

3,87	7,48	21,00	168	210	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	15,36
7,88	18,87	10,01	242	60	Котлета мясная	24,02
5,64	4,99	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	6,56
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
20	32	90	728			50,00

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