

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

17,93	8,70	3,36	163	80	Рыба запеченная	54,37
4,37	4,63	31,35	185	130	Картофельное пюре	18,26
0,16	0,16	21,97	91	180	Компот из свежих фруктов	9,39
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
25	14	70	504			84,00

Обед

4,77	1,58	17,38	103	200	Суп молочный вермишелевый	9,43
17,17	19,11	40,49	405	200	Плов из цыпленка	40,06
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
0,70	0,70	17,15	82	175	Яблоко свежее	30,45
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
25	22	98	697			84,00

Обед ГПД

4,77	1,58	17,38	103	200	Суп молочный вермишелевый	9,43
15,74	17,52	37,34	370	185	Плов из цыпленка	36,71
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,88
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
23	20	77	575			50,00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
6,88	5,64	8,25	112	50	Котлета рыбная	19,18
4,04	4,17	28,98	169	120	Картофельное пюре	16,76
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
13	10	61	388			<u>40,00</u>

<u>Обед</u>						
4,77	1,58	17,38	103	200	Суп молочный вермишелевый	9,43
15,74	17,52	37,34	370	185	Плов из цыпленка	36,71
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,88
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
23	20	77	575			<u>50,00</u>

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