

Согласовано:
Директор школы



15 Ноября 2021 г.

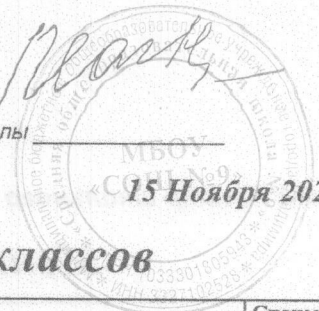
МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
6.92	10.94	25.8	230	.125	Макароны с сыром	14-75
0.46	0.05	9.55	39	.190	Чай с сахаром	1-58
1.2	3.6	18.9	111	.030/шт	Пирожное бисквитное "Тими"	13-20
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0.68	0	16.66	76	.170	Яблоко свежее	16-02
0.6	0	24.6	104	.200	Сок фруктовый "Карамыш"	12-70
12	15	109	625			60=
<u>Обед</u>						
6.94	7	15.43	153	.200/10	Суп картофельный с горохом и мясом туш.	9-14
12.96	4.59	8.17	128	.080	Шницель рыбный натуральный	26-44
0.6	0	3.3	15	.035	Кукуруза припущенная	10-81
3.18	5.25	30.52	186	.130	Рис отварной	6-25
0.64	0.14	21.49	89	.190	Компот из свежих фруктов	5-61
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
26	17	92	636			60=

/ Руководитель _____ Литвиненко К.И.
 Зав. производством _____
 Калькулятор _____ Марченкова Ю.И.
 Технолог _____

Согласовано: _____
Директор школы



МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
7.76	12.34	28.84	258	.140	Макароны с сыром	16-38
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-50
0.78	0.56	2.66	91	.028	Пастила	7-67
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0.6	0	24.6	104	.200	Сок фруктовый "Карамыш"	12-70
12	13	78	555			40=
<u>Обед</u>						
6.94	7	15.43	153	.200/10	Суп картофельный с горохом и мясом туш.	9-14
12.96	4.59	8.17	128	.080	Шницель рыбный натуральный	26-44
3.42	5.64	32.87	200	.140	Рис отварной	6-77
0.64	0.14	21.49	89	.200	Компот из свежих фруктов	5-90
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
26	18	91	635			50=

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