

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак


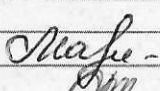

0,36	5,05	0,97	51	50/5	Салат из свежих огурцов и маслом растительным	7,60
16,94	21,27	0,00	259	70	Бифштекс рубленый	60,86
5,64	4,99	35,96	211	150	Макаронные изделия отварные	6,56
0,28	0,13	24,42	100	200	Напиток фруктовый	7,00
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
25	32	75	686			84,00

Обед

4,95	9,98	21,00	195	215	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	19,20
7,21	21,40	10,99	267	60/30	Тефтели в соусе	25,96
7,58	5,69	34,26	219	130	Каша гречневая	12,94
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
22	37	102	834			84,00

Обед ГПД


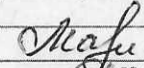

3,87	7,48	21,00	168	210	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	15,51
5,92	17,86	9,63	224	50/30	Тефтели в соусе	21,63
5,84	4,41	26,38	168	100	Каша гречневая	9,99
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,88
1,07	0,18	6,66	33	16.3	Хлеб ржаной	0,99
17	30	73	630			50,00

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>						
8,24	9,36	8,73	153	50	Биточки из говядины	26,53
6,36	5,62	40,54	238	170	Макаронные изделия отварные	7,38
0,27	0,06	10,29	45	200/7	Чай с лимоном	4,11
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
17	15	73	501			40,00

<u>Обед</u>						
3,87	7,48	21,00	168	210	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	15,51
5,92	17,86	9,63	224	50/30	Тефтели в соусе	21,63
5,84	4,41	26,38	168	100	Каша гречневая	9,99
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,88
1,07	0,18	6,66	33	16.3	Хлеб ржаной	0,99
17	30	73	630			50,00

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