

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
7,45	9,56	0,00	118	30	Сыр твердый	21,43
5,10	4,60	0,30	63	1шт	Яйцо вареное	9,42
18,30	10,59	74,80	468	150/30	Оладьи с творогом и молоком сгущенным	27,25
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
33	25	110	802			84,00
<u>Обед</u>						
4,77	1,58	17,38	103	200	Суп молочный вермишелевый	9,43
13,22	15,82	40,49	358	185	Плов из цыпленка	32,21
0,40	0,19	23,57	98	170	Компот из свежих фруктов	9,06
0,72	0,72	17,64	85	180	Яблоко свежее	31,32
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
21	19	112	709			84,00
<u>Обед ГПД</u>						
4,77	1,58	17,38	103	200	Суп молочный вермишелевый	9,43
14,51	16,93	40,49	373	190	Плов из цыпленка	35,42
0,21	0,05	8,71	37	180/5	Чай с лимоном	3,17
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
22	19	80	578			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			

Завтрак

19,05	10,61	80,48	494	150/40	Оладьи с творогом и молоком сгущенным	29,66
0,47	0,22	26,53	111	190	Компот из свежих фруктов	10,34
20	11	107	605			40,00

Обед

4,77	1,58	17,38	103	200	Суп молочный вермишелевый	9,43
14,51	16,93	40,49	373	190	Плов из цыпленка	35,42
0,21	0,05	8,71	37	180/5	Чай с лимоном	3,17
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
22	19	80	578			50,00

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