

Согласовано:

Директор школы



22 Декабря 2021 г.

МАУ "Центр школьного питания"

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<b>Завтрак</b>						
0.35	2.8	2.1	42	.035	<b>Икра кабачковая</b>	4-87
23.25	20.97	38.6	435	.100	<b>Котлета из говядины</b>	68-16
5.26	4.66	33.6	198	.140	<b>Макаронные изделия отварные</b>	5-20
0.43	0.05	9.04	37	.180	<b>Чай с сахаром</b>	1-50
1.15	4.76	18.2	122	.028/шт	<b>Десерт "Чокопай"</b>	11-30
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	1-75
0	0	60	240	.500	<b>Сок "Фруктовый Остров"</b>	49-37
3.36	2.4	11.4	80	.120	<b>Йогурт фруктовый</b>	23-05
0.8	0.6	20.6	94	.200	<b>Груши</b>	34-80
37	37	207	1313			200=

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

Согласовано:  
Директор школы \_\_\_\_\_



МАУ "Центр школьного питания"

## Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоймость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
10.78	6.7	5.64	125	.060	<b>Котлета по-хлыновски</b>	<b>28-10</b>
5.26	4.66	33.6	198	.140	<b>Макаронные изделия отварные</b>	<b>5-20</b>
0.63	0.02	19.9	81	.180	<b>Напиток фруктовый</b>	<b>4-95</b>
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>1-75</b>
19	12	72	469			<b>40=</b>
<u>Обед</u>						
5.89	6.95	15.43	147	.200/10	<b>Суп картоф. с горохом и копченостями</b>	<b>9-70</b>
12.36	4.17	1.82	114	.40/30	<b>Филе цыпленка в сметанном соусе</b>	<b>25-69</b>
7.88	5.94	35.67	227	.135	<b>Каша гречневая</b>	<b>11-36</b>
0.43	0.05	9.04	37	.180	<b>Чай с сахаром</b>	<b>1-50</b>
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>1-75</b>
29	17	75	590			<b>50=</b>

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