

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
1,67	0,00	9,17	42	50	Кукуруза припущенная	15,06
9,91	11,24	10,48	183	60	Котлета комбинированная	24,91
7,58	5,73	34,26	219	130	Каша гречневая	11,18
0,18	0,18	24,41	101	200	Компот из свежих яблок	6,92
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
21	18	92	610			60,00

Завтрак

3,86	1,49	16,18	94	200	Суп молочный с рисом	8,32
13,91	30,21	34,65	467	195	Жаркое по-домашнему	43,91
0,19	0,07	21,72	91	200	Напиток фруктовый	5,84
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
20	32	86	717			60,00

Обед ГПД

3,86	1,49	16,18	94	200	Суп молочный с рисом	8,32
12,08	26,18	29,34	402	170	Жаркое по-домашнему	38,17
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,58
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
18	28	68	598			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>						
9,91	11,24	10,48	183	60	Котлета комбинированная	24,91
7,86	5,93	35,52	227	135	Каша гречневая	11,58
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,58
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
20	18	68	512			40,00
<u>Обед</u>						
3,86	1,49	16,18	94	200	Суп молочный с рисом	8,32
12,08	26,18	29,34	402	170	Жаркое по-домашнему	38,17
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,58
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,93
18	28	68	598			50,00

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