

Согласовано:
Директор школы _____

25 Января 2022 г.

МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углев	ККал			
<u>Завтрак</u>						
2.9	3.6	18.2	113	.1шт.	Йогурт фруктовый	24-65
12.01	13.29	68.85	443	.160/45	Блины с яблоками припущенными	18-78
0.9	27	5	40	.16.5/1шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-45
16	44	102	638			60=
<u>Обед</u>						
2.4	2.67	17.21	102	.200/10	Суп картофельный с рыбой	14-73
15.14	7.85	19.93	231	.070	Шницель из цыпленка	24-34
2.82	4.6	22.86	145	.140	Картофель отварной	14-21
0.66	0	22.41	91	.200	Напиток фруктовый	4-79
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
23	15	96	634			60=

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

Согласовано:
Директор школы _____



МАУ "Центр школьного питания"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
12.48	14.26	87.16	527	.170/40	Блины с джемом фруктовым	23-57
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
14	41	101	604			40=
<u>Обед</u>						
2.21	2.53	16.54	98	.200/5	Суп картофельный с рыбой	11-68
14.24	5.24	19.88	192	.060	Шницель из цыпленка	20-87
3.7	5.44	15.21	126	.150	Капуста тушеная	14-21
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	1-31
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-93
23	14	74	518			50=

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