

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

0,43	5,06	1,16	52	60/5	Салат из свежих огурцов и маслом растительным	8,90
11,01	9,02	13,20	180	80	Шницель рыбный	30,57
5,19	5,36	37,37	219	155	Картофельное пюре	21,56
0,11	0,11	21,61	89	190	Напиток фруктовый	6,86
1,12	5,00	18,20	123	1шт	Бисквит	14,13
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
20	25	105	728			84,00

Обед

6,54	10,40	20,39	177	215	Суп картофельный с горохом и копченостями	16,94
19,17	18,06	3,45	254	70/30	Гуляш из цыпленка	47,62
8,12	6,16	36,72	235	140	Каша гречневая	13,93
0,25	0,06	10,22	44	200/5	Чай с лимоном	3,53
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
36	35	84	775			84,00

Обед ГПД

5,44	6,55	20,39	155	205	Суп картофельный с горохом и копченостями	10,96
11,24	11,24	3,45	160	40/30	Гуляш из цыпленка	27,94
6,03	5,37	38,42	226	160	Макаронные изделия отварные	7,04
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
25	24	86	648			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

9,63	7,88	11,55	158	70	Шницель рыбный	26,74
3,29	5,16	33,97	196	130	Рис отварной	9,40
0,18	0,05	9,04	37	180	Чай с сахаром	1,88
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
15	13	68	456			40,00

Обед

5,44	6,55	20,39	155	205	Суп картофельный с горохом и копченостями	10,96
11,24	11,24	3,45	160	40/30	Гуляш из цыпленка	27,94
6,03	5,37	38,42	226	160	Макаронные изделия отварные	7,04
0,20	0,05	10,05	42	200	Чай с сахаром	2,08
2,15	0,36	13,33	65	32.5	Хлеб ржаной	1,98
25	24	86	648			50,00

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