

Согласовано:

Директор школы _____



МУП "Мелкий опт"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость выпечки
Белки	Жиры	Углеки	ККал			

Завтрак

9.2	11.6	0	144	.040	Сыр твердый
4.38	3.79	14.36	120	.200	Лапша молочная
3.97	3.54	17.57	115	.200	Какао с молоком
3.04	0.32	19.44	95	.040	Хлеб пшеничный
3.6	1.2	50.4	230	.240	Банан
24	20	102	704		

84=

Обед

0.68	4.04	2.91	52	.055	Салат витаминный
1.72	4.8	7.59	81	.200	Щи из св.капусты с цыпленком и сметаной
23.46	7.79	12.85	215	.70/30	Гуляши
8.76	6.62	39.61	252	.150	Каша гречневая
0.7	0.05	32	133	.200	Компот из сухофруктов
2.14	0.35	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный
39	24	118	846		

84=

/Руководитель _____ Литвиненко К.П.
 Зав.производством _____
 Калькулятор _____ Марусенкова Ю.П.
 Технолог _____ Савина О.А.

Согласовано:
Директор школы _____



МУП "Мелкий опт"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование б.пода	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углев.	ККал			
<u>Завтрак</u>						
9.2	11.6	0	144	.040	Сыр твердый	
5.47	4.75	17.96	150	.250	Лапша молочная	
0.46	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	
3.04	0.32	19.44	95	.040	Хлеб пшеничный	
18	17	47	431			40=

<u>Обед</u>						
1.47	6.72	4.87	87	.100	Салат витаминный	
2.07	5.84	9.34	99	.250	Щи из св.капусты с цыпленком и сметаной	
20.37	11.98	28.21	304	.100	Котлета мясная	
3.02	3.25	21.51	129	.150	Каши перловая	
0.46	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	
30	28	57	726			50=

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