

МАУ "Центр школьного питания"

Согласовано:

Директор школы

МБОУ



20 Сентября 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
.Завтрак						
0.49	0.09	1.71	11	.045	Помидоры свежие	5-99
27.08	35.06	32.4	544	.150/10	Омлет натуральный с маслом сливочным	34-76
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	13=
0.47	0.05	9.19	39	.180/5	Чай с лимоном	2-48
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
33	63	71	747			60=
.Обед						
0.6	1.78	3.29	32	.035	Салат из белокочанной капусты	1-83
5.33	3.07	15.56	111	.200/10	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	11-48
17.24	8.49	10.57	186	.50/40	Мясо тушеное	35-15
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-38
0.7	0.03	22.39	92	.200	Напиток фруктовый	4-41
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
32	19	101	697			60=

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

МАУ "Центр школьного питания"

Согласовано
Директор школы



Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
0.33	0.06	1.14	7	.030	<u>Завтрак</u> Помидоры свежие	3-99
25.57	29.89	31.24	487	.145/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	31-09
0.54	0.06	10.26	44	.200/7	Чай с лимоном	3-17
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
29	30	56	603			40=
0.68	2.03	3.76	36	.040	<u>Обед</u> Салат из белокочанной капусты	2-02
3.87	2.8	15.56	103	.200/5	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	8-05
14.08	7.76	9.62	164	.40/40	Мясо тушеное	28-39
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-38
0.7	0.03	22.39	92	.200	Напиток фруктовый	4-41
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
27	18	101	671			50=

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