

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
1,66	0,00	9,13	42	50	Кукуруза припущенная	
14,76	16,89	14,85	272	90	Биточки из цыпленка	
4,13	6,43	42,62	245	160	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
0,00	0,00	22,00	88	200	Сок фруктовый	
23	24	112	753			84-00

<u>Обед</u>						
1,36	3,57	7,36	68	70	Салат из белокочанной капусты	
7,30	6,79	17,78	162	200	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
22,74	13,78	8,43	250	70/30	Печень по-строгановски	
5,97	5,65	38,07	227	160	Макаронные изделия отварные	
0,31	0,15	24,24	101	200	Компот из свежих фруктов	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
1,60	0,80	10,80	58	20	Хлеб пшеничный	
41	31	120	931			84-00

<u>Обед ГПД</u>						
1,94	5,11	10,51	97	100	Салат из белокочанной капусты	
8,47	7,94	22,46	196	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
16,67	10,59	7,79	194	50/50	Печень по-строгановски	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
36	30	107	847			60-00

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

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

16,40	18,77	16,50	303	100	Биточки из цыпленка	
4,64	7,33	47,95	276	180	Рис отварной	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
23	27	88	685			50-00

Обед

1,94	5,11	10,51	97	100	Салат из белокочанной капусты	
8,47	7,94	22,46	196	250	Суп картофельный с горохом и цыпленком	
16,67	10,59	7,79	194	50/50	Печень по-строгановски	
6,76	5,99	43,15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
36	30	107	847			60-00

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