

Согласовано:
Директор школы



МУП "Мелкий опт"

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
2.9	3.6	18.2	113	.1шт.	Йогурт фруктовый	
32.66	14.26	40.81	427	.150/20	Запеканка из творога с молоком сгущенным	
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	
36	18	68	577			84=
<u>Обед</u>						
0.66	0.12	2.28	14	.060	Помидоры свежие	
3.09	4.91	16.08	120	.200	Борщ с фасолью, цыпленком и сметаной	
5.19	6.75	18.28	156	.100	Шницель рыбный натуральный	
3.26	5.57	22.13	151	.150	Картофельное пюре	
0.95	0	27.43	114	.190	Компот из сухофруктов	
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	
17	18	109	668			84=

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

Согласовано
Директор школы



20 сентября 2022 г.

МУП "Мелкий опт"

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование б.пода	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углев.	ККал			

Завтрак

29.1	22.52	84.53	659	.170/30	Запеканка творожная с рисом и мол.сгущ.	40=
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	
31	23	103	744			

Обед

1.1	0.2	3.8	24	.100	Помидоры свежие	50=
3.81	5.98	20.17	150	.250	Борщ с фасолью,цыпленком и сметаной	
19.17	15.83	37.02	369	.100	Котлета рыбная	
3.91	6.68	26.55	182	.180	Картофельное пюре	
0.43	0.05	9.04	37	.180	Чай с сахаром	
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	
31	29	110	827			

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