

МУП "Мелкий опт"

Ц.о

Согласовано:  
Директор школы



09 ноября 2022 г.

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
18,03	22,54	3,76	290	200	<b>Омлет натуральный</b>	
2,63	0,17	5,51	132	55	<b>Зеленый горошек припущенный</b>	
0,00	0,00	22,00	88	200	<b>Сок фруктовый</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
1,60	0,80	10,80	58	20	<b>Хлеб пшеничный</b>	
<b>24</b>	<b>24</b>	<b>55</b>	<b>633</b>			<b>84-00</b>
<u>Обед</u>						
0,64	5,09	3,82	76	60	<b>Икра кабачковая</b>	
4,92	2,54	21,30	128	200	<b>Суп картофельный с рыбой</b>	
21,23	34,21	10,94	439	100	<b>Филе "Новинка"</b>	
3,87	6,07	39,96	230	150	<b>Рис отварной</b>	
0,10	0,10	20,47	84	180	<b>Напиток фруктовый</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>33</b>	<b>48</b>	<b>110</b>	<b>1 022</b>			<b>84-00</b>
<u>Обед ГПД</u>						
2,07	10,24	10,50	161	100	<b>Винегрет овощной</b>	
5,59	3,17	26,65	158	250	<b>Суп картофельный с рыбой</b>	
11,82	14,64	13,61	235	70/30	<b>Шницель из цыпленка с соусом</b>	
4,64	7,33	47,95	276	180	<b>Рис отварной</b>	
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Чай с сахаром</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	<b>Хлеб ржаной</b>	
<b>26</b>	<b>36</b>	<b>122</b>	<b>938</b>			<b>60-00</b>

Руководитель  
Зав. производством

Калькулятор

Технолог

Литвиненко К. И.

Марченкова Ю. И.

Савина О. А.

