

Согласовано:
И.О. Директор школы


В.С. Мох
20 Сентября 2022 г.

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	161	.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  Мариенкова Ю.И.
Технолог  Сивина О.А.

МУП "Мелкий опт"

К.о.  В.С. Липак
Согласовано
Директор школы

20 Сентября 2022 г.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			

Завтрак

29.1	22.52	84.53	659
0.43	0.05	9.04	37
1.52	0.16	9.72	48
31	23	103	744

.170/30

Запеканка творожная с рисом и мол.сгущ.

.180

Чай с сахаром

.020

Хлеб пшеничный

40=

Обед

1.1	0.2	3.8	24
3.81	5.98	20.17	150
19.17	15.83	37.02	369
3.91	6.68	26.55	182
0.43	0.05	9.04	37
2.14	0.36	13.32	65
31	29	110	827

.100

Помидоры свежие

.250

Борщ с фасолью,цыпленком и сметаной

.100

Котлета рыбная

.180

Картофельное пюре


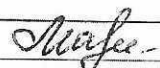

.180

Чай с сахаром

.032.5

Хлеб ржаной

50=

Руководитель  Липашенко К.И.
Зав.производством _____
Калькулятор  Мариченкова Ю.И.
Технолог  Савина О.А.