

Ев Тимошкин

20 декабря 2022 г.

## Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	Ккал			

Завтрак

5.10	4.60	0.30	63	1 шт	Яйцо вареное	
1.80	3.50	17.90	102	1 шт.	Йогурт фруктовый	
29.49	8.87	55.18	424	160/40	Пудинг из творога с яблоками и молоком сгущенным	
3.97	0.65	20.28	103	200	Какао с молоком	
11.70	13.75	10.80	215	40/20	Бутерброд с сыром	
3.15	1.05	44.10	202	210	Груша	
0.00	0.00	11.30	45	1 шт	Фруктовое пюре "Малышам"	
55	32	160	1 157			

200-00

Обед

0.73	0.13	2.52	16	65	Помидоры свежие	
4.78	6.88	12.85	132	200	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	
22.74	13.78	8.43	250	70/30	Печень по-строгановски	
5.64	4.95	35.96	211	150	Макаронные изделия отварные	
0.43	0.21	26.98	112	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	
3.15	1.05	44.10	202	210	Груша	
0.00	0.00	22.00	88	200	Сок фруктовый	
4.20	35.10	5.80	210	1 шт	Печенье "Фрутоняня"	
45	63	123	1 345			

200-00

Обед ГПД

1.86	0.12	13.27	62	100	Салат из моркови с сахаром	
5.26	7.94	16.03	157	250	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	
16.07	10.59	7.79	194	50/50	Печень по-строгановски	
5.75	5.92	43.15	254	180	Макаронные изделия отварные	
0.20	0.05	10.05	41	200	Чай с сахаром	
2.15	0.30	13.33	65	32,5	Хлеб ржаной	
33	25	104	774			

60-00

Руководитель  
Зас. производством  
Калькулянт  
Технолог

Пильниченко К. И.

Морозова Ю. И.

Савина О. А.

Согласовано  
Директор школы

*Ев. Смирнова*

20 декабря 2022 г.

МУП "Мелкий опт"

## Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

### Завтрак

29,10	6,36	65,60	440	200/30	<b>Запеканка творожная с рисом и молоком сгущенным</b>	<hr/> 50-00
0,20	0,05	10,05	41	200		
3,20	1,60	21,60	116	40		
<b>33</b>	<b>8</b>	<b>97</b>	<b>597</b>			

### Обед

1,56	0,12	13,27	62	100	<b>Салат из моркови с сахаром</b>	
5,26	7,94	16,03	157	250		
16,67	10,59	7,79	194	50/50	<b>Суп крестьянский с цыпленком и сметаной</b>	
6,76	5,99	43,15	254	180		
0,20	0,05	10,05	41	200	<b>Печень по-строгановски</b>	
2,15	0,36	13,33	65	32,5		
<b>33</b>	<b>25</b>	<b>104</b>	<b>774</b>			<hr/> 60-00

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