

Согласовано:
 Директор школы _____

МАУ "Центр школьного питания"

20 Декабря 2021 г.

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак</u>						
3.5	12.25	0	70	.035	Мясо по-венски	18-12
17.92	29.42	2.55	333	.150/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	31-59
1.2	0	2.4	14	.040	Зеленый горошек припущенный	9-67
0.48	0.05	10.05	42	.200	Чай с сахаром	1-66
0.9	27	5	40	.16.5/шт	Сырок плавленый "Виола"	15-12
1.52	0.16	9.72	48	.020	Хлеб пшеничный	2-02
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0	0	20	80	.200	Сок "Фруктовый остров"	20-75
5.6	5	18	140	.200	Молочный коктейль "Авишка"	35-52
2.5	14	28.5	235	.050/шт.	Батончик со сливочной начинкой	29=
1.6	0.4	15	76	.200/2шт	Мандарин	34-80
37	89	125	1143			200=
<u>Обед</u>						
0.44	0.08	1.52	10	.040	Помидоры свежие	7-12
5.33	3.07	15.56	111	.200/10	Суп картоф.с гречневой крупой и мясом	13-58
20.39	9.23	11.52	210	.60/40	Мясо тушеное	46-41
5.64	4.99	35.99	211	.150	Макаронные изделия отварные	5-57
0.72	0.03	22.11	90	.200	Напиток фруктовый	5-50
2.14	0.36	13.32	65	.032.5	Хлеб ржаной	1-75
0	0	20	80	.200	Сок "Фруктовый остров"	20-75
5.6	5	18	140	.200	Молочный коктейль "Авишка"	35-52
2.5	14	28.5	235	.050/шт.	Батончик со сливочной начинкой	29=
1.6	0.4	15	76	.200/2шт	Мандарин	34-80
44	37	182	1228			200=

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