

«Утверждаю»
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 6 октября 2021 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Помидоры свежие (подгарнировка)	31	4-29	0,7	0,1	2,7	14,3	№106-2013
Плов из свинины	200	44-22	12,5	13,7	36,5	319,3	№370-2013
Какао с молоком	200	16-10	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996
Яблоко	110	13-31	0,6	0,5	19,9	86,5	№458-2006
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	18,2	17,8	88,4	586,2	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Плов из свинины	250	48-51	15,4	15,9	48,7	399,5	№370-2013
Какао с молоком	200	16-10	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996
Яблоко	110	13-31	0,6	0,5	19,9	86,5	№458-2006
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	20,4	19,9	97,9	652,1	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Салат овощной	80	13-90	1,8	4,0	7,3	72,4	№69-2013
Суп картофельный с рыбой	250/30	20-27	5,7	6,3	19,1	155,9	№150-2013
Биточки из говядины	72	40-39	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004
Капуста тушеная	150	16-74	3,1	3,9	12,4	97,1	№534-2004
Напиток из плодов шиповника	200	12-19	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	40	4-16	2,0	0,6	16,2	77,8	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	1-95	0,7	0,1	9,4	41,3	
Итого:		109-60	21,8	26,7	100,9	730,1	

Зав. производством: 

Калькулятор: 

Мед. работник:

Ответственный за питание: