

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М е н ю

Столовая школы № 2

на 11 октября 2021 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Каша пшенная жидкая с маслом	200/13,1	27-69	4,8	6,9	28	193,3	№311-2004
Кондитерское изделие вафли	50	16-26	1,8	2,5	32	157,7	
Кофейный напиток	200	10-70	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Йогурт в индивидуальной упаковке	95	20-28	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	30	3-12	1,0	0,3	8,1	38,9	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	1-95	0,7	0,1	9,4	40,5	
Итого:		80-00	12,4	13,8	96,8	560,0	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Каша пшенная жидкая с маслом	200/13,1	27-69	4,8	6,9	28	193,3	№311-2004
Кондитерское изделие вафли	50	16-26	1,8	2,5	32	157,7	
Кофейный напиток	200	10-70	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Йогурт в индивидуальной упаковке	95	20-28	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	30	3-12	1,0	0,3	8,1	38,9	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	1-95	0,7	0,1	9,4	40,5	
Итого:		80-00	12,4	13,8	96,8	560,0	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком (подгарнировка)	35	7-13	0,65	3,44	20,21	30,01	№4/1-2011
Суп сырный со сметаной	250,5	27-67	7,7	9,7	18,7	192,9	№12/2- 2011
Говядина тушеная	100	45-96	10,3	9,9	3,8	145,5	№363-2013
Пюре картофельное	150	17-30	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
Компот из свежих яблок	200	8-42	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
Хлеб «Рябинушка» йодированный	30	3-12	1,5	0,45	12,2	58,35	
Итого:		109-60	23,65	27,89	99,01	656,98	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: