



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 19 января 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Суфле рыбное	90	33-20	12,8	9,0	3,9	147,8	№400-2004
Пюре картофельное	150	22-65	3,3	4,4	23,5	147,0	№520-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	20-80	0,5	0,0	34,0	138,0	№518-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	32	3-35	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	17,6	13,7	69,5	471,7	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Суфле рыбное	77	28-54	12,8	9,0	3,9	147,8	№400-2004
Пюре картофельное	180	28-58	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	20-80	0,5	0,0	34,0	138,0	№518-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	18,2	15,2	72,7	500,2	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Икра кабачковая (подгарнировка)	30	4-20	0,8	2,7	3,3	40,7	№101-2004
Борщ «Украинский» с мясом со сметаной	250/10/5	26-24	4,9	5,9	19,7	151,5	№113-2004
Бефстроганов из говядины	94	42-57	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
Рис припущенный «Мозайка»	150	27-53	2,7	5,8	31,6	189,4	№416-2013
Компот из ягод вишня	200	6-98	0,5	0,2	28,1	116,2	№511-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		109-60	22,4	25,8	96,4	707,2	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: