

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ №2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М е н ю

Столовая школы № 2

на 5 марта 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Шницель из говядины	87	47-40	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004
Макаронные изделия отварные	150	8-75	3,2	2,8	34,3	175,2	№516-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	21-77	0,2	0,0	11,0	45,0	
Хлеб«Рябинушка»йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	12,5	14,9	67,7	454,9	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Шницель из говядины	84	45-88	8,1	11,8	14,3	195,8	№451-2004
Макаронные изделия отварные	180	10-27	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	21-77	0,2	0,0	11,0	44,8	
Хлеб«Рябинушка»йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	13,1	15,5	74,5	488,9	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Икра кабачковая подгарнировка) промышленного производства	25	5-29	0,8	2,7	3,3	40,7	№101-2004
Суп с крупой с курицей	250/10	15-59	6,5	6,4	20,1	164,0	№138-2004
Жаркое по-домашнему	200	75-53	14,7	15,3	26,5	302,5	№436-2004
Компот из сухофруктов	200	7-08	0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004
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	25,4	25,1	99,4	724,7	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

(Handwritten signatures in blue ink over the text)