



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 5 апреля 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Бутерброд с сыром	20/10,5	10-65	5,3	3,7	7,2	83,3	№3-2004
Котлета рыбная запеченная	90	31-66	9,3	8,3	11,6	158,3	№388-2004
Пюре картофельное	150	24-87	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
Кофейный напиток	200	12-82	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Итого:		80-00	20,2	18,9	57,1	479,5	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Котлета рыбная запеченная	96	33-79	10,3	9,3	12,9	176,3	№388-2004
Пюре картофельное	180	31-31	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
Кофейный напиток	200	12-82	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Хлеб «Славянский» ржаной	20	2-08	0,7	0,1	9,4	41,3	
Итого:		80-00	17,2	17,8	63,8	484,0	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Огурцы свежие (подгарнировка)	20	4-77	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	15-96	2,3	4,9	16,7	120,1	№110-2004
Бедро запеченное домашнее	86	40-76	14,6	13,6	0,6	183,2	№494-2004
Рагу из овощей	150	21-00	4,5	8,9	19,2	174,8	№224-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	22-75	0,5	0,0	34,0	138,0	№518-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	2,0	0,6	16,2	77,8	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	2-08	0,7	0,1	9,4	41,3	
Итого:		109-60	25,1	28,1	97,4	743,1	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: