



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 15 апреля 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Огурцы свежие (пожарнировка)	28	6-79	0,2	0,04	0,64	3,83	№70-2006
Биточки рыбные	90	34-92	14,0	11,6	13,0	212,4	№345-2013
Пюре картофельное	150	24-87	3,3	4,4	23,5	147,0	№520-2004
Чай «Витаминный»	200	9-06	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	2-08	0,7	0,1	9,4	41,3	
Итого:		80-00	19,9	16,54	74,44	526,33	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Биточки рыбные	90	34-92	14,0	11,6	13,0	212,4	№345-2013
Пюре картофельное	180	31-31	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
Чай «Витаминный»	200	9-06	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	23	2-63	1,0	0,3	8,1	38,9	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	2-08	0,7	0,1	9,4	41,3	
Итого:		80-00	20,3	18,0	77,0	551,0	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из свеклы с сыром (поджарнировка)	30	8-70	6,1	12,9	7,7	171,3	№50-2004
Рассольник с мясом со сметаной	250.10.5	31-00	4,1	5,2	12,5	113,2	№130-2004
Гречка по-купечески с мясом	190	55-16	11,8	13,5	32,5	298,7	№4-8-2011
Кисель из свежих ягод (вишня)	200	12-46	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	2,0	0,6	16,2	58,35	
Итого:		109-60	24,3	32,4	90,4	730,55	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: