



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Меню

Столовая школы № 2

на 20 апреля 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	65	30-21	9,2	6,5	2,8	106,7	№400-2004
Пюре картофельное	150	26-58	3,3	4,4	23,5	147,0	№520-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	18-85	0,5	0,0	34,0	138,0	№518-2013
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	14,7	11,3	77,8	471,9	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Суфле рыбное	55	25-50	7,8	5,5	2,4	90,2	№400-2004
Пюре картофельное	180	33-37	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	18-85	0,5	0,0	34,0	138,0	№518-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	13,2	11,7	71,2	442,6	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Икра кабачковая (поджаривание)	30	4-20	0,8	2,7	3,3	40,7	№101-2004
Борщ «Украинский» с мясом со сметаной	250/10/5	31-80	4,9	5,9	19,7	151,5	№113-2004
Бефстроганов из говядины	82	31-16	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
Рис припущенный «Мозайка»	150	31-89	2,7	5,8	31,6	189,4	№416-2013
Компот из ягод вишня	200	8-27	0,5	0,2	28,1	116,2	№511-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	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: