

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М е н ю

Столовая школы № 2

на 31 марта 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Каша манная жидкая с маслом	200/8,6	27-85	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004
Плюшка «Московская»	100	23-40	3,8	7,8	41,0	248,4	
Чай с лимоном и апельсином	200/20/10	10-03	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
Кондитерское изделие	30	16-64	1,9	8,9	22,9	177,6	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	12,0	24,1	115,5	724,0	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Каша манная жидкая с маслом	200/8,6	27-85	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004
Плюшка «Московская»	100	23-40	3,8	7,8	41,0	248,4	
Чай с лимоном и апельсином	200/20/10	10-03	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
Кондитерское изделие	30	16-64	1,9	8,9	22,9	177,6	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-08	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	12,0	24,1	115,5	724,0	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Винегрет овощной	80	16-03	1,2	4,0	11,9	88,4	№71-2004
Суп лапша-домашняя на курином бульоне	250	9-97	2,4	5,3	10,1	97,7	№148-2004
Бедро отварное	100	45-11	21,2	15,9	0,6	230,3	№404-2013
Капуста тушеная	150	25-59	3,1	3,9	12,4	97,1	№534-2004
Компот из изюма	200	6-21	0,3	0,0	25,5	103,2	№512-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	46	4-74	2,0	0,6	16,2	77,8	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	1-95	0,7	0,1	9,4	40,5	
Итого:		109-60	30,9	29,8	86,1	735,8	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: