

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 27 мая 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Яйцо вареное	40	11-52	6	5	0	87	№300-2013
Котлета «Школьная»	95	46-81	12	10	31	191	№59-2006
Каша гречневая вязкая отварная	150	14-53	2	5	27	158	№510-2004
Чай с сахаром	200	2-78	0	0	15	61	№685-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1	0	9	49	
Хлеб «Славянский» ржаной	20	2-08	1	0	11	43	
Итого:		80-00	22	20	93	589	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Яйцо вареное	40	11-52	5,1	4,6	0,3	63,0	№300-2013
Котлета «Школьная»	90	44-03	11,3	9,8	11,9	181,0	№59-2006
Каша гречневая вязкая отварная	180	17-31	2,0	5,4	29,2	173,4	№510-2004
Чай с сахаром	200	2-78	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
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	20,3	20,2	73,9	558,4	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Суп с макаронными изделиями с курицей	260	21-49	9	7	31	168	№147-2013
Печень, тушеная с овощами	70	43-94	13	13	11	164	№439-2004
Картофель по-деревенски, огурцы свежие (подгарнировка)	170	34-16	5	7	35	193	№208-2013
Компот из вишни	200	7-73	1	0	41	138	№636-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	2	1	18	68	
Итого:		109-60	30	28	136	731	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: