

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 12 сентября 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет 1 смена

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Каша пшенная жидкая с маслом	200/6,4	28-11	4,8	6,9	28	193,3	№311-2004
Кондитерское изделие	40	11-83	1,8	2,5	32	157,7	
Кофейный напиток	200	12-43	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Йогурт в индивидуальной упаковке	95	25-35	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	11,7	13,7	87,4	519,5	

Горячий завтрак с 12 лет и старше 1 смена

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Каша пшенная жидкая с маслом	200/6,4	28-11	4,8	6,9	28	193,3	№311-2004
Кондитерское изделие	40	11-83	1,8	2,5	32	157,7	
Кофейный напиток	200	12-43	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004
Йогурт в индивидуальной упаковке	95	25-35	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	11,7	13,7	87,4	519,5	

Горячий завтрак с 7 до 11 лет 2 смена

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Котлета «Школьная»	69	35-95	8,7	7,5	9,1	140,0	№59-2006
Каша гречневая вязкая отварная	150	14-44	1,7	4,5	24,3	148,6	№510-2004
Чай с сахаром	200	1-98	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
Йогуртовый продукт с упаковке	95	25-35	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	13,4	13,8	61,0	427,0	

Горячий завтрак с 12 лет и старше 2 смена

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Котлета «Школьная»	63	33-18	8,7	7,5	9,1	140,0	№59-2006
Каша гречневая вязкая отварная	180	17-21	2,0	5,4	29,2	173,4	№510-2004
Чай с сахаром	200	1-98	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
Йогуртовый продукт с упаковке	95	25-35	1,8	1,5	4,5	38,7	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	13,7	14,7	65,9	451,8	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Суп сырный со сметаной	250,5	33-88	7,7	9,7	18,7	192,9	№12/2- 2011
Говядина тушеная	88	42-61	10,3	9,9	3,8	145,5	№363-2013
Пюре картофельное	150	21-65	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
Компот из свежих яблок	200	9-18	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		109-60	22,5	24,3	74,7	607,5	

Зав. производством: *№6*

Калькулятор: *Сер*

Мед. работник: *Сер*

Ответственный за питание: *Иван*