



Утверждаю:
ИП. Яркова Н.В.

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2
Н. Сеф

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 2

на 29 сентября 2022 г.

Горячий завтрак с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Салат из помидор свежих	60	8-45	0,3	0,06	0,8	4,8	№70-2006
Минтай, запеченный с яйцом	90	32-15	13,0	8,9	8,2	164,9	№341-2013
Пюре картофельное	150	16-48	3,3	4,4	23,5	147	№520-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	20-64	0,5	0,0	34,0	138,0	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	18,1	13,6	74,6	493,6	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Минтай, запеченный с яйцом	100	35-84	13,0	8,9	8,2	164,9	№341-2013
Пюре картофельное	180	21-24	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	20-64	0,5	0,0	34,0	138,0	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		80-00	18,4	15,1	77,0	517,3	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Салат картофельный с кукурузой (поджаривка)	40	8-02	1,4	2,55	3,9	44,15	№65-2013
Суп харчо с мясом	250/10	25-06	7,4	5,5	22,0	167,1	№154-1996
Мясо тушеное с капустой	186	62-26	12,5	20,5	18,4	308,1	№365-2013
Компот из свежих яблок	200	9-90	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
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:		109-60	23,2	28,95	82,4	682,75	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: