Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
Меню

Столовая школы № 2 на 24 октября 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	200/6,3	27-24	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004
Плюшка «Московская»	100	28-60	3,8	7,8	41,0	248,4	
Чай с лимоном и апельсином	200/20/10	9-66	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
Кондитерское изделие	42	12-22	1,9	8,9	22,9	177,6	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	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	200/6,3	27-24	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004
Плюшка «Московская»	100	28-60	3,8	7,8	41,0	248,4	
Чай с лимоном и апельсином	200/20/10	9-66	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
Кондитерское изделие	42	12-22	1,9	8,9	22,9	177,6	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		**80-00**	12,0	24,1	115,5	724,0	

Горячий завтрак с 7 до 11 лет 2 смена

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Гуляш из говядины	83	34-47	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004
Каша гречневая рассыпчатая	150	21-71	3,1	6,6	32,0	199,7	№508-2004
Какао с молоком	200	21-54	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		**80-00**	16,6	17,6	64,7	483,3	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Винегрет овощной	80	15-22	1,2	4,0	11,9	88,4	№71-2004
Суп лапша-домашняя на курином бульоне с грудкой	250.11	18-05	2,4	5,3	10,1	97,7	№148-2004
Грудка отварная	90	49-31	21,2	15,9	0,6	230,3	№404-2013
Капуста тушеная	150	11-67	3,1	3,9	12,4	97,1	№534-2004
Компот из изюма	200	8-71	0,3	0,0	25,5	103,2	№512-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	40	4-56	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**	29,9	29,5	78,0	696,9	

Зав. производством:
Калькулятор:
Мед. работник:
Ответственный за питание: