

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:

Директор МАОУ СОШ № 2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М е н ю

Столовая школы № 2

на 14 октября 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 свежих помидор с м/растит	100	16-64	0,8	4,1	2,8	61,0	
Биточки рыбные	93	31-33	14,0	11,6	13,0	212,4	№345-2013
Пюре картофельное	150	17-56	3,3	4,4	23,5	147,0	№520-2004
Чай «Витаминный»	200	10-11	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013
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	20,5	20,6	76,6	583,5	

Горячий завтрак с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Салат из свежих помидор с м/растит	56	9-32	0,4	2,0	1,4	34,0	№70-2006
Биточки рыбные	100	33-67	15,5	12,9	14,4	235,7	№345-2013
Пюре картофельное	180	22-54	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004
Чай «Витаминный»	200	10-11	0,7	0,1	19,8	82,9	№493-2013
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	22,20	21,3	79,8	608,3	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки,г	Жиры,г	Угл, г	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Рассольник с мясом со сметаной	250.10.5	29-56	4,1	5,2	12,5	113,2	№130-2004
Гречка по-купечески с мясом	195	66-37	11,8	13,5	32,5	298,7	№4-8-2011
Кисель ягодный (вишня)	200	11-39	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	20	2-28	1,0	0,3	8,1	38,9	
Итого:		109-60	17,2	19,2	74,6	539,8	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание: