



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Меню

Столовая школы № 2

на 19 января 2023 г.

Горячий завтрак с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Помидоры свежие (поджаривание)	55	13-15	0,6	0,1	2,1	11,2	№106-2013
Биточки рубленые из птицы запеченные, с соусом томатным	90,30	45-20	14,98	15,6	15,32	252,29	№498-2004 №587-2004
Пюре картофельное	150	18-85	3,07	4,89	21,9	150,06	№ 520-2004
Компот из вишни	200	7-66	0,2	0,0	21,42	83,6	№511-2013
Кондитерское изделие чоко-пай	30	20-00	1,2	4,8	21,1	132,0	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-84	2,28	0,27	14,91	67,8	
Итого :		107-70	22,33	25,66	95,55	696,95	

Горячий завтрак с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Помидоры свежие (поджаривание)	20	4-87	0,2	0,03	0,8	4,1	№106-2013
Биточки рубленые из птицы запеченные, с соусом томатным	100.30	49-76	16,64	17,33	17,02	280,32	№498-2004 №587-2004
Пюре картофельное	180	22-57	3,68	5,87	26,28	180,07	№ 520-2004
Компот из вишни	200	7-66	0,2	0,0	21,42	83,6	№511-2013
Кондитерское изделие чоко-пай	30	20-00	1,2	4,8	21,1	132,0	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-84	2,28	0,27	14,91	67,8	
Итого :		107-70	24,2	28,3	101,53	747,89	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат «Солнечный зайчик»	60	8-26	0,5	3,55	21	61,45	ТТК
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	13/250/10	35-80	6,39	7,07	21,01	152,23	№ 132-2004
Бефстроганов из говядины	50.50	74-75	19,44	21,41	10,06	291,34	№423-2004
Макароны отварные	150	12-20	5,68	4,49	36,59	212,67	№516-2004
Чай с сахаром	200	1-71	0,2	-	10,02	38,99	№685-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-68	4,56	0,54	29,82	135,6	
Итого :		138-40	36,77	37,06	128,5	892,28	

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание