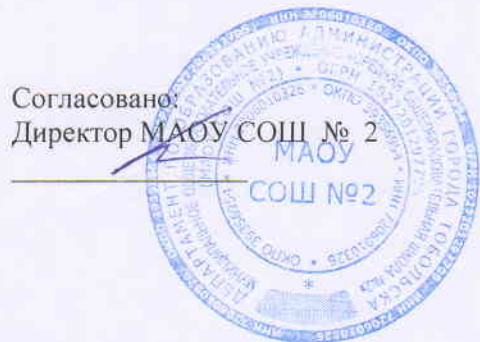


«Утверждаю»
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 2



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М е н ю

Столовая школы № 2

на 22 ноября 2023 г.

Горячий завтрак с 1 по 4 класс




Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Плов из говядины	52.150	83-23	15,06	19,43	45,19	405,79	№370-2013
Чай с сахаром	200	1-99	0,2	0,0	10,02	38,99	№685-2004
Сок в индивидуальной упаковке	125	19-50	0,2	0,0	14,37	57,5	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-98	2,28	0,27	14,91	67,8	
Йогурт питьевой	270	70-00	7,6	5,4	32,1	207,9	
Итого :		177-70	25,34	25,1	116,59	777,98	

Горячий завтрак с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Плов из говядины	52.150	83-23	15,06	19,43	45,19	405,79	№370-2013
Чай с сахаром	200	1-99	0,2	0,0	10,02	38,99	№685-2004
Сок в индивидуальной упаковке	125	19-50	0,2	0,0	14,37	57,5	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-98	2,28	0,27	14,91	67,8	
Итого :		107-70	17,74	19,7	84,49	570,08	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из свеклы с м/растит	60	4-36	0,75	9,06	4,66	103,32	№ 25-2004
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	10/250/10	29-02	8,78	8,74	20,1	185,52	№ 132-2004
Курица (бедро) запеченная	85	76-49	14,6	13,6	0,6	183,2	№ 494-2004
Каша гречневая рассыпчатая	150	14-66	8,78	5,91	45,0	273,06	№508-2004
Компот из вишни	200	7-91	0,2	-	21,42	83,6	№511-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-96	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого за прием		138-40	37,16	37,91	112,78	930,2	

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