



УТВЕРЖДАЮ:

И.П. Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

г. Кольчугино, Владимирской обл.

Човикова Е.В.

## МЕНЮ НА «14» 02 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшённая на молоке с маслом	24-14	200/15	1,0	0	11,4	112,9
Сыр порционный	13-19	15	11,3	23,9	1,1	260,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кофейный напиток	7-25	170	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт	2,6	4,0	4,2	63,0
<b>ИТОГО:</b>			<b>67-00</b>			
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшённая на молоке с маслом	12-57	150/5	1,0	0	11,4	112,9
Сыр порционный	17-32	20	11,3	23,9	1,1	260,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кофейный напиток	6-69	170	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт	2,6	4,0	4,2	63,0
<b>ИТОГО:</b>			<b>59-00</b>			
<b>ОБЕД</b>						
Салат Фасолька	8-76	40	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник по-Ленинградски со сметаной на курином бульоне	19-24	250/10	8,75	12,3	22,6	294,6
Котлета из мяса птицы с соусом	21-04	50/30	8,35	9,1	7,7	146,7
Макароны отварные	4-89	100	9,86	12,7	58,31	388,0
Компот из смеси сухофруктов	3-30	115	0,58		29,08	114,8
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
<b>ИТОГО:</b>			<b>59-00</b>			
<b>ОБЕД</b>						
Салат Фасолька	10-94	50	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник по-Ленинградски со сметаной на курином бульоне	19-24	250/10	8,75	12,3	22,6	294,6
Котлета из мяса птицы с соусом	21-04	50/30	8,35	9,1	7,7	146,7
Макароны отварные	7-33	150	9,86	12,7	58,31	388,0
Компот из смеси сухофруктов	3-84	133	0,58		29,08	114,8
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
<b>ИТОГО:</b>			<b>67-00</b>			

Зав. производством \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

Фельдшер \_\_\_\_\_