

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

г. Кольчугино, Владимирской обл.

Новикова Е.В.

МЕНЮ НА «02» 03 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом	34-43	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	25-74	30	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-99	150	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			67-00			
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом	34-43	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	17-60	20	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	4-13	155	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Икра кабачковая	4-52	30	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на кур.бульоне	8-79	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	37-48	100/30	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Компот из быстрозамороженных ягод*	6-44	115	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Икра кабачковая	7-53	50	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на кур.бульоне	8-79	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	37-48	100/30	18,84	15,9	44,88	404,0
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
Компот из быстрозамороженных ягод	8-59	150	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			67-00			

*- замороженные ягоды в ассортименте (чёрная смородина, красная смородина и др.)

Зав.производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____

