УТВЕРЖДАЮ:
ИП Макарова Е.А.
_____ Макарова Е.А.

СОГЛАСОВАНО:
Директор МБОУ «Средняя школа №2»
г.Кольчугино, Владимирской обл.
_____ Новикова Е.В.

МЕНЮ НА «13» 12 2021г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Каша пшённая на молоке с маслом	23-44	200/15	1,0	0	11,4	112,9
Мармелад	5-66	25	0,06	0	11,49	43,95
Сосиска отварная	21-71	60	11.3	23.9	1.1	260.0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кофейный напиток	5-77	137	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт.	2,6	4	4,2	63,0
Фрукт	42-00	1 шт	0.8	0.8	19.6	94.0
ИТОГО:	**121-00**					
ЗАВТРАК						
Каша пшённая на молоке с маслом	23-44	200/15	1,0	0	11,4	112,9
Мармелад	5-66	25	0,06	0	11,49	43,95
Сосиска отварная	21-71	60	11.3	23.9	1.1	260.0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кофейный напиток	5-35	120	3,79	3,4	25,47	150,8
ИТОГО:	**59-00**					
ОБЕД						
Салат Фасолька	4-79	30	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник по-Ленинградски со сметаной на курином бульоне	18-35	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	7-04	150	9,86	12,7	58,31	388,0
Компот из смеси сухофруктов	3-17	115	0,58		29,08	114,8
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
ИТОГО:	**59-00**					
ОБЕД						
Салат Фасолька	6-95	45	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник по-Ленинградски со сметаной на курином бульоне	18-35	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	7-04	150	9,86	12,7	58,31	388,0
Компот из смеси сухофруктов	4-23	153	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
Кондитерское изделие (зефир)	16-78	1 шт.	5,5	30	60	540
[redacted]	42-00	1 шт	0.8	0.8	19.6	94.0
ИТОГО:	**[redacted]-00** 74-00					

Зав.производством_____

Технолог_____

Фельдшер_____