



Макарова Е.А.



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

МЕНЮ НА «14» 03 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Каша пшённая на молоке с маслом	24-32	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	7-07	120	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт	2,6	4,0	4,2	63,0
ИТОГО:						67-00
ЗАВТРАК						
Каша пшённая на молоке с маслом	12-70	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	6-56	150	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт	2,6	4,0	4,2	63,0
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат Фасолька	7-66	35	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник по-Ленинградски со сметаной на курином бульоне	20-74	250/10	8,75	12,3	22,6	294,6
Котлета из мяса птицы с соусом	20-44	50/10	8,35	9,1	7,7	146,7
Макаронь отварные	5-18	100	9,86	12,7	58,31	388,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Компот из смеси сухофруктов	3-21	100	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат Фасолька	9-85	45	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник по-Ленинградски со сметаной на курином бульоне	20-74	250/10	8,75	12,3	22,6	294,6
Котлета из мяса птицы с соусом	20-44	50/10	8,35	9,1	7,7	146,7
Макаронь отварные	7-77	150	9,86	12,7	58,31	388,0
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 смеси сухофруктов	3-59	110	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:						67-00

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____