



УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

г. Колычугино, Владимирской обл.

Новикова Е.В.

МЕНЮ НА «28» 02 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
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
ИТОГО:			67-00			
ЗАВТРАК						
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	160	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	19-89	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
Макароны отварные	4-89	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	4-35	155	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	19-89	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
Макароны отварные	7-34	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	4-87	170	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:			67-00			

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____