

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

г.Нельчугино, Владимирской обл.

Новикова Е.В.

МЕНЮ НА «15» 12 2021г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом	39-06	135/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	34-32	40	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	2-78	103	1,2	0,2	5,0	33
Пюре фруктовое	42-00	90	0	2.0	22.0	89.7
ИТОГО:			121-00			
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом	34-06	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	4-50	167	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Икра кабачковая	3-01	20	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на кур.бульоне	8-70	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	39-91	140/30	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*	5-61	100	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Икра кабачковая	6-01	45	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на кур.бульоне	8-70	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	39-91	140/30	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	5-77	102	0,2	0	6,2	25,2
Выпечка	14-00	1 шт.	5,3	1,3	25,0	132,5
Пюре фруктовое	42-00	90	0	2.0	22.0	89.7
ИТОГО:			121-00			

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

Зав.производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____