

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.



Макарова Е.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

Кольчугино Владимирской обл.

Новикова Е.В.



МЕНЮ НА «19» 05 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Овощи порционные	8-17	35	0,75	0,05	4,7	22,5
Мясо птицы тушеное с соусом	41-22	65/10	11,8	19,08	9,63	180,3
Макароны отварные	11-68	200	3,96	0,9	25,6	120,95
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с сахаром	2-49	200/15	0,3	0,1	11,4	46,6
ИТОГО:						67-00
ЗАВТРАК						
Овощи порционные	7-04	30	0,75	0,05	4,7	22,5
Мясо птицы тушеное с соусом	37-96	60/10	11,8	19,08	9,63	180,3
Макароны отварные	8-76	150	3,96	0,9	25,6	120,95
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с сахаром	2-49	200/15	0,3	0,1	11,4	46,6
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Суп Крестьянский на курином бульоне	13-84	250	6,5	11,7	9,1	166,4
Жаркое по-домашнему с мясом птицы	40-49	150/40	39,8	10,8	31,6	618,3
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Кисель витаминизированный	3-01	100	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Суп Крестьянский на курином бульоне	13-84	250	6,5	11,7	9,1	166,4
Жаркое по-домашнему с мясом птицы	44-77	150/45	39,8	10,8	31,6	618,3
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-98	140	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:						67-00

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____