



УТВЕРЖДАЮ:
ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



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

МЕНЮ НА «06» 04 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом	35-72	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	21-82	25	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	6-02	200	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			67-00			
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом	35-72	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	17-52	20	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-01	100	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	4-42	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	42-65	100/25	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб ржаной	2-08	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Компот из замороженных ягод*	6-84	120	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Икра кабачковая	6-02	40	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый	4-42	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	45-62	100/30	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб ржаной	2-08	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Компот из замороженных ягод*	6-11	100	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			67-00			

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

Зав.производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____