



УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по производству  
МАУ ЦСОО "ПЕРЕМЕНА"

Касимова Н. А.

## МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 12-18 лет

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий

**30.04.2024 ВТОРНИК (2 день примерного меню)**

### Завтрак

337/2004	Яйцо вареное	60	28.43	7.620	6.900	0.420	94.200
96/2004	Масло сливочное	10	8.51	0.100	7.250	0.140	66.200
302/2004	Каша пшеничная молочная	250/5	20.60	11.590	7.310	57.320	327.880
462/2021	Какао с молоком	200	10.41	3.580	2.920	14.760	99.350
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	25	1.56	1.900	0.230	12.430	56.500
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	25	1.43	1.750	0.250	11.250	51.500
<b>ИТОГО</b>			<b>70.94</b>	<b>26.540</b>	<b>24.860</b>	<b>96.320</b>	<b>695.630</b>

### Обед

100/2021	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	22.49	2.480	6.840	17.370	140.960
451/2004	Котлеты из говядины	100	55.76	14.880	17.380	14.890	241.080
516/2004	Макаронные изделия отварные	180	12.03	6.430	5.120	46.110	244.890
486/2021	Компот из свежих яблок + С	200	5.90	0.080	0.000	12.310	46.870
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	35	2.18	2.660	0.320	17.400	79.100
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.71	2.100	0.300	13.500	61.800
<b>ИТОГО</b>			<b>100.07</b>	<b>28.630</b>	<b>29.960</b>	<b>121.580</b>	<b>814.700</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>171.01</b>	<b>55.170</b>	<b>54.820</b>	<b>217.900</b>	<b>1510.330</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Врач школы: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_