

УТВЕРЖДАЮ
СОГЛАСОВАНО Директор школы №2

Е.О. Розенбах
Р.Ф. Калиёвко.

Меню
ШКОЛА №2
ПОНЕДЕЛЬНИК

25 ноября 2024г. -30 ноября 2024г.

Рацион: 2_Комплекс_№2_

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед.	Суп картофельный с бобовыми	250	5,5	9	66,13	216	2,2	102
	Гренки	30	3,6	0,6	18,9	94,5		371
	Поджарка (свин.)	70	14,95	19,46	2,88	245,54	1,49	251
	Рис припущенный	180	4,32	5,7	62,88	307		305
	Чай с сахаром	200	0,1	0,06	15	60	0,03	376
	Булочка домашняя с помадкой	50	3,48	3,1	26,79	148,35		424,01
	Хлеб ржаной	30	1,43	0,9	14,94	66		
Итого за Обед.			33,38	38,82	207,52	1137,39		
Итого за день 145,00 рублей								

Рацион: 2_Комплекс_№2_

ВТОРНИК

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед.	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250/10	1,73	4,88	19,3	127,8	10,68	82,02
	Котлеты, биточки, шницели (свинина)	100	13,6	25,4	26,3	356		268
	Макаронные изделия отварные	180	6,59	5,4	31,68	272,99		309
	Соки фруктовые и ягодные	200	1	0,2	24,4	101,6	20	389
	Пирожок с капустой и яйцом	75	6,13	14,25	29,28	224,58		406
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,72	14,4	72	0,05	
	Хлеб ржаной	20	0,96	0,6	9,96	44		
	Итого за Обед.			32,41	51,45	155,32	1198,97	
Итого за день 145,00 рублей								

Рацион: 2_Комплекс_№2_

СРЕДА

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед.	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250/10	7,6	4,93	21,51	138	158,01	88,02
	Курица отварная	100	16,98	16,16	14,62	241,56	2	288
	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	13,96	11,62	75,48	462,23		171
	Чай с сахаром	200	0,1	0,06	15	60	0,03	376
	Булочка домашняя	50	3,66	3,26	28,2	156,16		424
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,48	9,6	48	0,03	
	Хлеб ржаной	20	0,96	0,6	9,96	44		
	Итого за Обед.			44,86	37,11	174,37	1149,95	2
Итого за день 145,00 рублей								

Рацион: 2_Комплекс_№2_

ЧЕТВЕРГ

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед.	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250/10	5,6	5,1	47,93	218,99	8,39	96,02
	Гуляш свинина	50/50	12,09	29,81	4,59	323,24	2	260
	Рис припущенный с овощами	180	6,2	7,19	34,24	226,08	3,26	205
	Чай с лимоном	200/7	0,21	0,03	16	65	2,83	377
	Булочка с маком	50	3,66	3,26	28,2	156,16		424
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,48	9,6	48	0,03	
	Хлеб ржаной	20	0,96	0,6	9,96	44		
	Итого за Обед.			30,32	46,47	150,52	1081,47	2
Итого за день 145,00 рублей								

Рацион: 2_Комплекс_№2_

ПЯТНИЦА

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед.	Суп из овощей на курином бульоне	250/10	1,51	4,75	8,72	90,72	9,88	99,02
	Суфле из печени с рисом	100	20,91	15,82	3,82	267,28	12,78	
	Пюре картофельное	180	3,77	6,12	58,5	273,02	21,84	312
	Помидоры порционные	20	0,22	0,04	0,76	4,4	5	71
	Чай с сахаром	200	0,1	0,06	15	60	0,03	376
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,72	14,4	72	0,05	
	Хлеб ржаной	20	0,96	0,6	9,96	44		
	Крендель сахарный	50	0,03	0,06	0,26	1,68		415
	Итого за Обед.			29,9	28,17	111,42	813,1	5
Итого за день 145,00 рублей								

Рацион: 2_Комплекс_№2_

СУББОТА

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед.	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250/10	1,73	4,88	19,3	127,8	10,68	82,02
	Тертельи 2-й вариант /свин/	70/35	8,12	18,78	13,53	260,17	1,07	279
	Макаронные изделия отварные	180	6,59	5,4	31,68	272,99		309
	Компот из ягод (заморозка)	200	0,68	0,14	35,26	143,8	0,6	388,06
	Шанежка с наливкой	50	4,13	3,78	24,71	149,63		693
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,72	14,4	72	0,05	
	Хлеб ржаной	20	0,96	0,6	9,96	44		
	Итого за Обед.			24,61	34,3	148,84	1070,39	
Итого за день 145,00 рублей								

Зав. производством

Ю.А. Зуйкова