

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2  
дир. Гребнева И.Л.



АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

## МЕНЮ № 1

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"02 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
03-17	Бутерброд с сыром (батон, м/сл, сыр)	20/10/30	21,66	51
93-04	Каша молочная "Дружба" (кр, рис, пшено, молоко)	165/5	13,35	319
382-17	Какао с молоком (какао, молоко, сахар)	200	10,76	113
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	25	2,23	70
338-17	Фрукты свежие порциями	100	12,00	53
	<b>Итого сумма завтрака :</b>		<b>60,00</b>	<b>606</b>
<b>Обед</b>				
45-17	Салат из белокачанной капусты с зеленью (свекла, морковь, лук, м/р)	60/1	3,89	8
102-17	Суп картофельный с горохами с филе птицы (карт. горох, морк., л/р, м/р,)	200/10/1	12,97	110
268-17	Котлеты по-Ноябрьски (оленина, филе птицы, хлеб, лук репчатый)	90/5	42,20	219
312-17	Картофель отварной (картофель, масло)	150	17,02	36
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сух, сахар, вода)*	200	3,39	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	106
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	27	2,41	92
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>830</b>
<b>Полдник</b>				
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>145,00</b>	<b>1418</b>

### Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мл на 1 порцию

\*\*батон нарезной: бел.-2,3; жир-.0,3; угл-16; Са-0,5; Мд-5,7; Fe-0,4; р-19,5; ккл-66

\*\*\*хлеб никитский: бел.-1,9; жир-.0,5; угл-13; Са-2,3; Мд-2,3; Fe-0,2; р-13,5; ккл-66

Зав. производством: Шилова Шиловская К.А.