

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2

МЕНЮ № 23
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"02 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
67-17	Салат из отварной свеклы с сыром (свекла, сыр)	65	9,12	58
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (рис, л/р, м/говядины)	100	24,01	203
312-17	Пюре картофельное (карт, молоко, м/сл)	160	18,25	112
378-17	Чай с молоком (чай, молоко, сахар)	200	5,15	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	39	3,47	76
Итого сумма завтрака:			60,00	585
Обед				
94-16	Салат витаминный зеленью (капуста, морковь, помидоры, масло)	70	11,65	24
103-17	Суп картофельный с макаронными изделиями с индейкой, с зеленью (карт, морк, капуста, м/р)	200/10/1	13,88	9
290-17	Котлеты рубленые из щуки с маслом (щука, л/р, сухари)	90/5	29,45	201
305-17	Каша пшеничная вязкая (кп. пшеничная, м/сл)	150	5,11	210
342-17	Компот из свежих яблок (яблоко, сахар)*	200	6,64	100
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	79
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	26	2,40	76
338-17	Яблоко свежее порциями	110	13,20	47
Итого сумма обеда:			85,00	829
Полдник				
Итого сумма полдника:			0,00	352
Итого сумма д/д:			145,00	1766

Примечание:

* витаминизация 3-х блюд аскорбин. кислотой 0,06 мг

**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.