

"Утвержаю"

АО "Комбинат

Директор МАОУ СОШ №2

общественного питания"

дир. Гребнева И.Л.

приложение №2

МЕНЮ № 24

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"03 октября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
101-04	Огурцы свежие в нарезке	60	9,48	62
ТТК-6	Медальоны "северный колорит" из оленины с маслом (оленина, говядина, л/р, капуста, сыр, м/р.)	90/5	37,55	285
305-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	150	7,12	100
376-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	2,56	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	37	3,29	87
	Итого сумма завтрака:		60,00	590
Обед				
53-17	Салат из моркови (капуста, перец сл., масло)	60	4,34	44
101-17	Рассольник ленинградский с зеленью (кр. пертловая, карт., морк, л/р, м/р)	200/1	10,93	145
234-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, л/р, хлеб, м/р.)	90	22,35	250
312-17	Сложный гарнир (картофель, капуста, масло)	165	15,99	113
647-96	Напиток брусничный (брусника, сахар)*	200	11,56	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
269-15	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	26	2,31	90
338-17	Яблоко св. поциями	120	14,40	47
	Итого сумма обеда:		85,00	822
Полдник				
	Итого сумма обеда:		0,00	351
	Итого сумма завтрака и обеда		145,00	1763

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.