

"Утвержаю"

АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

Директор МАОУ СОШ №2

общественного питания"

дир. Гребнева И.П.

приложение №2

**МЕНЮ № 4**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"05 сентября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
101-04	Огурцы свежие в нарезке	60	9,48	62
ТТК-6	Медальоны "северный колорит" (оленина,говядина,л/р,капуста ,сыр,м/р.)	90/5	37,55	285
305-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречная,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
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>60,00</b>	<b>590</b>
<b>Обед</b>				
53-17	Салат из капусты белокачанной и сладкого перца с зеленью (капуста,перец сл.,масло)	60/1	5,61	44
101-17	Рассольник ленинградский с зеленью (кр.пертловая, ,карт.,морк,л/р,м/р)	200/1	10,90	145
234-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина,л/р,хлеб,м/р.)	90	22,35	250
312-17	Пюре картофельное (картофель,капуста,масло)	150	17,15	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	100	12,00	47
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>822</b>
<b>Полдник</b>				
ТТК-2	Булочка "Тюменская"(мука,дрожжи,масло,сахар,повидло)	106	16,41	181
386-17	Кефир	200	17,59	70
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>34,00</b>	<b>351</b>
	<b>Итого сумма завтрака и обеда</b>		<b>179,00</b>	<b>1763</b>

Примечание:

\*Витаминация 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 К.А.