"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ№2

дир. Гребнева И.Л. _____

АО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат общественого питания"

приложение №2

МЕНЮ №5

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"06 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
54-22	Салат из кукурузы с яйцом, с зеленью (помидоры,ябьлоко,л/р,масло)	60/1	13,23	61
408-96	Печень тушеная с соусе (печень,т/п,морковьа,л/р)	90	25,15	238
310-17	Картофель отварной (картоф.,масло)	150	17,02	116
378-17	Чай с сахаром (чай,сахар)	200	1,04	38
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	40	3,56	19
	Итого сумма завтрака :		**60,00**	**589**
	Обед			
52-22	Огурец свежий в нарезке	60	9,48	8
88-17	Щи из свежей капусты с картофелем, филе птицы с зеленью (карт.морк.,л/р,км/р,)	200/10/1	12,68	110
326-17	Наггетсы из птицы (филе цып,хлеб,сухари)	90	44,85	216
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	150	7,19	181
648-16	Напиток из шиповника (шиповник,сахар)*	200	5,99	84
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	34	3,03	74
ТУ-04	Хлеб Дарницкий витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	20	1,78	72
	Итого сумма обеда:		**85,00**	**823**
	Полдник			
695-96	Звездочка с повидлом (мука,дрожжи,масло,сахар повидло)	68	17,31	165
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
357-17	Кисель из шиповника	200	4,69	120
	Итого сумма полдника:		**34,00**	**355**
	Итого сумма д/д:		**119,00**	**1767**

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;Md-5,7;Fe-0,4;р-19,5;ккл-66

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

Зав. производством: _____ Шиловская К.А.