

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



АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

МЕНЮ № 27 комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"08 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
45-17	Салат из белокачанной капусты с кунжутом	60/1	4,07	65
326-17	Наггетсы из филе птицы (говядина, л/р, хлеб)	90	44,85	221
309-17	Макаронные изделия отварные с маслом (макар, м/сл)	150	7,19	145
ТТК-39	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	1,04	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	32	2,85	79
	Итого сумма завтрака:		60,00	587
Обед				
97-16	Пимидор свежий в нарезке	60	10,59	41
103-17	Щи из свежей капусты с филе филе птицы с зеленью (артофель, морк, л/р м/р, филе индейки)	15/200/1	15,78	95
278-17	Печень по-строгоновски (печень, л/р, сметана)	90	27,31	161
351-16	Картофель отварной (картофель, масло.)	160	18,16	172
468-16	Напиток витаминный (шиповник, изюм, сахар) *	200	7,99	121
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	81
269-18	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	23	2,05	92
				70
	Итого сумма обеда:		85,00	823
Полдник				
	Итого сумма д/д:		145,00	1410

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.