"Утвержаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир.Гребнева И.Л.

АО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ 28

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"09 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	10,05	39
284-01	Котлеты из щуки (щука,,л/р,хлеб,м/р)	90	26,22	262
312-17	Пюре картофельное (картоф,молоко,масло)	150	17,15	132
378-17	Чай с брусникой (чай,брусника,сахар)	200	4,71	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	21	1,87	87
	Итого сумма завтрака:		**60,00**	**580**
	Обед ОВЗ			
77-16	Салат из сборных овощей с зеленью (свекла,м/р,горошек)	60/1	4,90	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт,л/р,морк,м/р, кр.перловая,огур.конс)	10/200/1	18,01	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина,хлеб,л/р,масло)	90	26,43	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,масло)	150	10,41	24
344-17	Компот из свежих яблок (лимон,мята.,сахар вода)*	200	6,64	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	30	2,67	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	24	2,14	79
338-17	Яблоко свежее порциями	115	13,80	84
	Итого сумма обеда:		**85,00**	**832**
	Полдник			
	Итого сумма д/д:		**145,00**	**1412**

Примечание:

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мл на 1 порцию

**батон нарезной:бел.-2,3;жир-.0,3;угл-16;Ca-0,5;Md-5,7;Fe-0,4;р-19,5;ккл-66

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

Зав. производством: _____ Шиловская К.А.