

"Утверждаю"
Директор МАОУ СОШ №2
дир. Гребнева И.П.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ 8

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"11 сентября" 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 "Сурские" из щуки с маслом (щука,,л/р,хлеб,м/р)	90/5	24,59	262
312-17	Пюре картофельное (картоф,молоко,масло)	160	18,25	132
378-17	Чай с брусникой (чай,брусника,сахар)	200	4,71	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	27	2,40	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 полдника:		0,00	
	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;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:  Шиловская К.А.