

Утверждено

Директор УИРОУ СОШ №2

д/о Гребнева И.И. ОУ

АО
КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 30

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"11 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюда	Выход	Цена	коп.
Завтрак				
66-17	Салат из моркови	65	3,38	43
223-17	Запеканка из творога с соусом ягодным (творог, яйца, из. мек., соус. ягодный)	160/40	51,57	233
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	2,56	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	28	2,49	60
Итого сумма завтрака:			60,00	590
Обед				
26-17	Салат из помидоров и огурцов с зеленью (огурцы, помидоры, др. з/р)	70/1	12,21	42
151-16	Суп из овощей с филе птицы, зеленью (картофель, капуста, з/р, др. морковь)	200/1	16,10	88
299-16	Ежик из говядины с соусом томатным (говядина, рис, др.)	100	30,91	141
303-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изд., др.)	160	7,54	86
647-96	Напиток из клюквы (клюква, сахар)*	200	11,56	81
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	79
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
Итого сумма обеда:			85,00	823
Полдник				
Итого сумма полдника:			0,00	
Итого сумма д/д:			145,00	1413

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мг 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,хл-66

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

Зав. производством: Шилова КА.