"Утверждаю"
Директор МАОУ СОШ№2
дир.Гребнева И.Л._____

АО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат общественого питания"
приложение №2

МЕНЮ № 9
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"12 сентября " 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
56-17	Огурцы помидоры свежие в нарезке (помидоры,огурцы)	30/30	9,85	22
291-17	Вареники с картофелем и маслом (картофель мука,л/р,соль,вода)	150/5	33,83	232
ТТК-39	Чай фруктовый с яблоками (чай,яблоки,сахар)	200	2,54	50
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	20	1,78	87
338-17	Фрукты свежие	100	12,00	47
	Итого сумма завтрака:		**60,00**	**589**
	Обед			
69-16	Салат "Нежный" с зеленью (морковь,яйцо,сыр,м/р)	60/1	7,20	49
82-17	Борщ из свежей капусты с зеленью (кап,кар,л/р,морк,м/р)	200/10/1	15,93	122
240-17	Биточки из минтая (минтай л/р,хлеб,м/р)	90	20,17	139
310-17	Сложный гарнир стручковая (пюре картофельное пюре,фасоль,м/сл)	120/30	19,35	113
647-96	Напиток лимонный (лимон,сахар)*	200	5,27	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	79
ГОСТ-88	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	22	1,96	90
338-17	Яблоко св.порциями	100	12,00	70
	Итого сумма обеда:		**85,00**	**823**
	Полдник			
	Итого сумма полдника:		**0,00**	
	Итого сумма д/д:		**145,00**	**1412**

Примечание:

*витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мг 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.