

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 10
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"13 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
66-17	Салат из моркови	65	3,38	43
223-17	Запеканка из творога с соусом вишневым (творог, яйцо, кр. ман., соус вишневый)	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, л/р, м/р)	70/1	12,21	42
151-16	Уха ростовская с ментаем, зеленью (минтай, карт, л/р, морк, м/р)	200/1	16,10	88
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (говядина, рис, л/р)	100	30,91	141
303-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изд., м/р)	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 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.