

"Утверждаю"

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

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
Приложение№2

МЕНЮ № 452
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"15 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
24-17	Помидоры свежие в нарезке (помидоры свежие)	60	10,59	22
226-17	Кнели из оленины (мясо оленины,хлеб,яйцо)	90	35,11	142
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	150	7,19	235
377-17	Чай с брусничкой (чай,сахар,брусника)	200	4,71	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	27	2,40	76
Итого сумма завтрака:			60,00	585
Обед				
77-16	Салат из свежих помидоров и огурцов зеленью (помидоры,огурцы,л/р,м/р,зелень)	60/1	9,63	65
111-04	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной,зеленью (карт,морк,л/р,макарон.изд.,зел)	15/200	20,24	129
284-17	Плов из птицы (мясо цыпленка,рис,л/р,м/р,морковь)	200	32,23	186
389-17	Сок фруктовый	200	18,00	126
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	30	2,67	126
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	25	2,23	86
Итого сумма обеда:			85,00	829
Полдник				
Итого сумма полдника:				
Итого сумма д/д			145,00	1714

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.