

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2

**МЕНЮ № 12**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"17 сентября" 2024г.

№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
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 брусникой (чай, сахар, брусника)	200	4,71	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	27	2,40	76
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>60,00</b>	<b>585</b>
<b>Обед</b>				
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
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>829</b>
<b>Полдник</b>				
687--96	Пирожки с картофелем (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	58	7,00	174,00
338-17	Яблоко свежее порциями	108	12,00	70,00
385-17	Молоко кипяченое	200	15,00	108,00
			<b>34,00</b>	<b>352</b>
	<b>Итого сумма полдника:</b>			
	<b>Итого сумма д/д</b>		<b>179,00</b>	<b>1714</b>

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: Шилова Шиловская К.А.