

"Утвержаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.



АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

## МЕНЮ № 14

### комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"19 сентября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
101-04	Огурцы свежие в нарезке	60	9,48	62
ТТК-6	Медальоны "северный колорит" (оленина, говядина, л/р, капуста, сыр, м/р.)	90/5	37,55	285
305-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	150	7,12	100
376-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	2,56	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	37	3,29	87
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>60,00</b>	<b>590</b>
<b>Обед</b>				
53-17	Салат из капусты белокачанной и сладкого перца с зеленью (капуста, перец сл., масло)	60/1	5,61	44
101-17	Рассольник ленинградский с зеленью (кр. пертловая, карт., морк., л/р, м/р)	200/1	10,90	145
234-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, л/р, хлеб, м/р.)	90	22,35	250
312-17	Пюре картофельное (картофель, капуста, масло)	150	17,15	113
647-96	Напиток брусничный (брусника, сахар)*	200	11,56	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
269-15	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	26	2,31	90
338-17	Яблоко св. поциями	100	12,00	47
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>822</b>
<b>Полдник</b>				
ТТК-2	Булочка "Тюменская" (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	106	16,41	181
386-17	Кефир	200	17,59	70
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>34,00</b>	<b>351</b>
	<b>Итого сумма завтрака и обеда</b>		<b>179,00</b>	<b>1763</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:

Шиловская К.А.