

"утверждаю"

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

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ №15
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"20 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
54-22	Салат из кукурузы с яйцом, с зеленью (помидоры, яблоко, л/р, масло)	60/1	13,23	61
408-96	Печень тушеная с соусе (печень, т/п, морковь, л/р)	90	25,15	238
310-17	Картофель отварной (картоф., масло)	150	17,02	116
378-17	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	1,04	38
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	19
Итого сумма завтрака :			60,00	589
Обед				
52-22	Огурец свежий в нарезке	60	9,48	8
88-17	Щи из свежей капусты с картофелем, филе птицы с зеленью (карт. морк., л/р, км/р.)	200/10/1	12,68	110
326-17	Наггетсы из птицы (филе цып, хлеб, сухари)	90	44,85	216
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	150	7,19	181
648-16	Напиток из шиповника (шиповник, сахар)*	200	5,99	84
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	34	3,03	74
ТУ-04	Хлеб Дарницкий витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	20	1,78	72
Итого сумма обеда:			85,00	823
Полдник				
695-96	Звездочка с повидлом (мука, дрожжи, масло, сахар повидло)	68	17,31	165
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
357-17	Кисель из шиповника	200	4,69	120
Итого сумма полдника:			34,00	355
Итого сумма д/д:			119,00	1767

Примечание:

*Витаминация 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.