

"утверждаю"

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

АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

**МЕНЮ № 16**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"23 сентября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
680-96	Блинчики со сгущенным молоком (блины, м/сгущ)	55/15	18,45	15
291-17	Каша манная молочная (кр. манная, молоко, сахар, м/сл)	160/5	12,43	344
376-17	Кофейный напиток с молоком (коф. нап., молоко, сахар)	200	6,58	116
338-17	Фрукты свежие порциями	115	22,54	64
	<b>Итого сумма завтрака :</b>		<b>60,00</b>	<b>587</b>
<b>обед</b>				
54-22	Икра овощная (морковь, свекла, м/р, лук)	65	6,41	58
98-17	Суп крестьянский (карт. морк, кр. пшеничная, л/р, м/р.)	201	5,08	110
664-96	Пельмени из оленины с маслом (оленина, говядина)	190	65,75	216
349-17	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, вода)*	200	3,39	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	25	2,23	88
ТУ-04	Хлеб Никитский с с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	24	2,14	84
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>830</b>
<b>Полдник</b>				
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>0,00</b>	
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>145,00</b>	<b>1417</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.