

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



АО "Комбинат  
 "КОМБИНАТ  
 общественного питания"  
 приложение №2

## МЕНЮ №459

### комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"24 октября " 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
56-17	Салат витаминный с кунжутом (,огурцы,капуста,л/р,м/р)	60/1	6,38	22
291-17	Вареники с картофелем и маслом (картофель мука,л/р,соль,вода)	150/5	33,83	232
ТТК-39	Чай фруктовый с яблоками (чай,яблоки,сахар)	200	2,54	50
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	32	2,85	87
338-17	Фрукты свежие	120	14,40	47
<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>	<b>589</b>
<b>Обед</b>				
69-16	Салат "Нежный" с зеленью (морковь,яйцо,сыр,м/р)	60/1	7,20	49
82-17	Борщ из свежей капусты с зеленью (кап,кар,л/р,морк,м/р)	200/10/1	15,93	122
240-17	Биточки из минтая (минтай л/р,хлеб,м/р)	90	20,17	139
310-17	Сложный гарнир стручковая (пюре картофельное ,фасоль,м/сл)	120/30	19,35	113
647-96	Напиток лимонный (лимон,сахар)*	200	5,27	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	79
ГОСТ-88	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	22	1,96	90
338-17	Яблоко св.порциями	100	12,00	70
<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>	<b>823</b>
<b>Полдник</b>				
<b>Итого сумма полдника:</b>			<b>0,00</b>	
<b>Итого сумма д/д:</b>			<b>145,00</b>	<b>1412</b>

**Примечание:**

\*витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мг на 1 порцию

\*\*батон нарезной: бел.-2,3;жир-.0,3;угл-16;Са-0,5;Md-5,7;Fe-0,4;р-19,5;ккл-66

\*\*\*хлеб никитский: бел.-1,9;жир-.0,5;угл-13;Са-2,3;Md-2,3;Fe-0,2;р-13,5;ккл-66

Зав.производством: Шилова Шиловская К.А.