

"Утвержаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.



АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ 18

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"25 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	10,05	39
284-01	Котлеты "Сурские" из щуки с маслом (щука, л/р, хлеб, м/р)	90/5	24,59	262
312-17	Пюре картофельное (картоф, молоко, масло)	160	18,25	132
378-17	Чай с брусникой (чай, брусника, сахар)	200	4,71	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	27	2,40	87
Итого сумма завтрака:			60,00	580
Обед ОВЗ				
77-16	Салат из сборных овощей с зеленью (свекла, м/р, горошек)	60/1	4,90	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт, л/р, морк, м/р, кр. перловая, огур. конс)	10/200/1	18,01	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, хлеб, л/р, масло)	90	26,43	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	150	10,41	24
344-17	Компот из свежих яблок (лимон, мята, сахар вода)*	200	6,64	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	24	2,14	79
338-17	Яблоко свежее порциями	115	13,80	84
Итого сумма обеда:			85,00	832
Полдник				
Итого сумма полдника:			0,00	
Итого сумма д/д:			145,00	1412

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.