

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



АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

**МЕНЮ № 19**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"26 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
56-17	Огурцы помидоры свежие в нарезке (помидоры, огурцы)	30/30	9,85	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)**	20	1,78	87
338-17	Фрукты свежие	100	12,00	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 пюре, 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; 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: И.М. Шиловская К.А.