"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ№2

дир. Гребнева И.Л. _____

АО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат общественого питания"

приложение №2

МЕНЮ № 20

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"27 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
66-17	Салат из моркови	65	3,38	43
223-17	Запеканка из творога с соусом вишневым (творог,яйцо,кр.ман,,соус вишневый)	160/40	51,57	233
377-17	Чай с лимоном (чай,сайхар,лимон)	200/7	2,56	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	28	2,49	60
	Итого сумма завтрака:		**60,00**	**590**
	Обед			
26-17	Салат из помидоров и огурцов с зеленью (огурцы, помидоры,л/р,м/р)	70/1	12,21	42
151-16	Уха ростовская с минтаем,зеленью (минтай,карт,л/р,морк,м/р)	200/1	16,10	88
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (говядина,рис,л/р)	100	30,91	141
303-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изд.,м/р)	160	7,54	86
647-96	Напиток из клюквы (клюква,сахар) *	200	11,56	81
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	40	3,56	79
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	79
	Итого сумма обеда:		**85,00**	**823**
	Полдник			
	Итого сумма полдника:		**0,00**	
	Итого сумма д/д:		**145,00**	**1413**

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мл на 1 порцию

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

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

Зав.производством: _____ Шиловская К.А.