"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ№2

дир.Гребнева И.Л .

АО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат общественого питания"

приложение №2

МЕНЮ №21

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"30 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
03-17	Бутерброд с сыром (батон,м/сл,сыр)	20/10/30	21,66	51
93-04	Каша молочная "Дружба"с маслом (кр,рис,пшено,молоко)	165/5	13,35	319
382-17	Какао с молоком (какао,молоко,сахар)	200	10,76	113
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	25	2,23	70
338-17	Фрукты свежие порциями	100	12,00	53
	Итого сумма завтрака :		**60,00**	**606**
	Обед			
45-17	Салат из белокочанной капусты с зеленью (свекла,морковь,лук,.м/р)	60/1	3,89	8
102-17	Суп картофельный с горохоми с филе птицы (карт.гохох,морк.,л/р,м/р,)	200/10/1	12,97	110
268-17	Котлеты по-Ноябрьски с маслом (оленина,филе птицы,хлеб,лук репчатый)	90/5	42,20	219
312-17	Картофель отварной (картофель,масло)	150	17,02	36
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сух,сахар,вода)*	200	3,39	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	106
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	27	2,41	92
	Итого сумма обеда:		**85,00**	**830**
	Полдник			
	Итого сумма д/д:		**145,00**	**1418**

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;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: Шиловская К.А.