

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.П.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2

МЕНЮ № 22
комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"01 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
24-17	Помидоры свежие в нарезке (помидоры свежие)	100	5,57	44
226-17	Кнели из оленины (мясо оленины, хлеб, яйцо)	100	49,83	54
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	180	8,33	299
377-17	Чай с брусничкой (чай, сахар, брусника)	200	1,04	152
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	25	2,23	56
Итого сумма завтрака:			67,00	681
Обед				
77-16	Салат из свежих помидоров и огурцов зеленью (помидоры, огурцы, л/р, м/р, зелень)	100/1	24,03	24
111-04	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной, зеленью (карт, морк, л/р, макарон. изд., зел)	250/10/1	17,90	40
284-17	Плов из птицы (мясо цыпленка, рис, л/р, м/р, морковь)	240	34,96	225
389-17	Сок фруктовый	200	11,94	201
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	35	3,12	225
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	23	2,05	102
Итого сумма обеда:			94,00	952
Полдник				
Итого сумма полдника:				
Итого сумма д/д:			161,00	1634

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: _____ Шиловская К.А.