

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир.Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2

МЕНЮ № 23

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"02 октября" 2024г.

№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
67-17	Салат из отварной свеклы с сыром (свекла, сыр)	100	14,01	33
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (рис, л/р, м/говядины)	100	24,01	270
312-17	Пюре картофельное (карт, молоко, м/сл)	180	20,54	158
378-17	Чай с молоком (чай, молоко, сахар)	200	5,15	47
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	37	3,29	112
	Итого сумма завтрака:		67,00	680
Обед				
94-16	Салат витаминный зеленью (капуста, морковь, помидоры, масло)	100	17,07	24
103-17	Суп картофельный с макаронными изделиями с филе птицы, с зеленью (карт, морк, капуста, м/р)	250/10/1	15,71	9
290-17	Котлеты рубленые из щуки с маслом (щука, л/р, сухари)	100	29,25	201
305-17	Каша пшеничная вязкая (кр. пшеничная, м/сл)	180	6,90	210
342-17	Компот из свежих яблок (яблоко, сахар)*	200	6,66	100
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	79
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	32	2,85	76
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	52
	Итого сумма обеда:		94,00	952
Полдник				
	Итого сумма полдника:		0,00	352
	Итого сумма д/д:		161,00	1766

* витаминизация 3-х блюд аскорбин. кислотой 0,07 мг

**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: Ше Шиловская К.А.