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

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 1

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"03 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	завтрак			
03-17	Бутерброд с сыром (батон,м/сл,сыр)	20/10/30	21,66	44
93-04	Каша молочная "Дружба" (кр,рис,пшено,молоко)	200/10	18,80	299
382-17	Какао с молоком (какао,молоко,сахар)	200	10,76	152
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	29	2,58	56
338-17	Фрукты свежие порциями	110	13,20	74,00
	Итого сумма завтрака :		**67,00**	**625,00**
	обед			
74-17	Салат из белокачанной капусты с зеленью (свекла,морковь,лук,.м/р)	100/1	6,16	24
102-17	Суп картофельный с горохоми с филе птицы (карт.гохох,морк.,л/р,м/р,)	250/10/1	14,59	40
268-17	Котлеты по-Ноябрьски (оленина,филе птицы,хлеб,лук репчатый)	100	43,26	225
312-17	Картофель отварной (картофель,масло)	180	20,43	201
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сух,сахар,вода)*	200	3,42	225
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	40	3,56	102
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	29	2,58	96,00
	Итого сумма обеда:		**94,00**	**913,00**
	Полдник			
	Итого сумма д/д:		**161,00**	**1538**

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.