

"Утвержаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.П.

АО
"КОМБИНАТ"
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 24

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"03 октября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
101-04	Огурцы свежие в нарезке	100	15,80	62
ТТК-6	Медальоны "северный колорит" (оленина,говядина,л/р,капуста ,сыр,м/р.)	100	37,92	285
305-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречная,масло)	180	8,49	100
376-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	200/7	2,56	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	25	2,23	87
				86
	Итого сумма завтрака:		67,00	681
Обед				
53-17	Салат из моркови (морковь.,масло)	100	7,22	44
101-17	Рассольник ленинградский с зеленью (кр.пертловая, ,карт.,морк,л/р,м/р)	250/1	13,27	145
234-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина,л/р,хлеб,м/р.)	100	26,63	250
312-17	Сложный гарнир (картофель,капуста,масло)	180	17,10	113
647-96	Напиток брусничный (брусника,сахар)*	200	11,59	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	79
269-15	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	21	1,87	90
338-17	Яблоко свежее порционно	110	13,20	74
	Итого сумма обеда:		94,00	822
Полдник				
	Итого сумма обеда:		0,00	
	Итого сумма завтрака и обеда		161,00	1503

*Витаминация 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: Име Шиловская К.А.