"Утверждаю"
Директор МАОУ СОШ №2
дир.Гребнева И.Л._____

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
Приложение №2

МЕНЮ № 3

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"04 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	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 из кукурузы с картофелем луком (картофель,кукуруза.,масло)	100	13,25	24
103-17	Суп картофельный с макаронными изделиями с индейкой, с зеленью (карт,морк,капуста,м/р)	250/10/1	17,27	9
290-17	Котлеты рубленные из щуки с маслом (щука,л/р,сухари)	100/5	32,03	201
305-17	Каша пшеничная вязкая (кр.пшеничная,м/сл)	180	5,96	210
342-17	Компот из свежих яблок (яблоко,сахар)*	200	6,01	100
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	79
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	22	1,96	76
338-17	Яблоко свежее порциями	120	14,40	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.кослотой 0,07 мг
**батон нарезной:бел.-2,3;жир-.0,3;угл-16;Ca-0,5;Md-5,7;Fe-0,4;р-19,5;ккл-66
***хлеб никитский:бел.-1,9;жир-.0,5;угл-13;Ca-2,3;Md-2,3;Fe-0,2;р-13,5;ккл-66

Зав. производством:_____ Шиловская К.А.