

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ №25

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"04 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
54-22	Салат из кукурузы с яйцом, луком (п/кукуруза, картофель, л/з, масло)	100	16,77	75
408-96	Печень тушеная с соусе (печень, т/п, морковь, л/р)	100	25,38	288
310-17	Картофель отварной (картоф., масло)	180	20,43	256
378-17	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	1,04	38
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	38	3,38	23
Итого сумма завтрака :			67,00	682
Обед				
53-16	Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец)	100	17,19	8
97-17	Щи из свежей капусты с картофелем, филе птицы с зеленью (карт. морк., л/р, км/р.)	250/1	7,53	110
326-17	Наггетсы из птицы (филе цып, хлеб, сухари)	100	49,84	216
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	180	8,45	125
648-16	Напиток из шиповника (шиповник, сахар)*	200	6,01	105
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	84
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	31	2,31	74
Итого сумма обеда:			94,00	988
Полдник				
Итого сумма полдника:			0,00	
Итого сумма д/д:			161,00	1986

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: Шилова Шиловская К.А.