"Утверждаю"
Директор МАОУ СОШ №2
дир. Гречнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 3

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"05 сентября" 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 (крупа 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 иобеда		**161,00**	**1503**

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мл на 1 порцию
**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.