

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.П.



АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

## МЕНЮ №5

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"06 сентября"-2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
54-22	Салат из кукурузы с яйцом, луком зеленым (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
	<b>Итого сумма завтрака :</b>		<b>67,00</b>	<b>682</b>
<b>Обед</b>				
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	7,93	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 свитаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	31	2,31	74
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>94,40</b>	<b>988</b>
<b>Полдник</b>				
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>0,00</b>	
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>161,40</b>	<b>1986</b>

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: Фоне Шиловская К.А.