

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2
дир. Гребнева И.Л.



АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 6 комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"09 сентября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
завтрак				
680-96	Блинчики со сгущенным молоком (блины, м/сгуш)	110/15	31,65	15
291-17	Каша манная молочная (кр. манная, молоко, сахар, м/сп)	200/5	14,97	344
376-17	Кофейный напиток с молоком (коф. нап., молоко, сахар)	200	6,58	116
338-17	Фрукты свежие порциями	115	13,80	64
	Итого сумма завтрака :		67,00	669
обед				
74-17	Икра овощная (морковь, свекла, м/р, лук)	100	9,56	58
98-17	Суп крестьянский (карт. морк, кр. пшеничная, л/р, м/р.)	250	5,74	110
664-96	Пельмени из оленины с маслом (оленина, говядина)	200	70,74	216
349-17	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, вода)*	200	3,42	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	26	2,31	88
ТУ-04	Хлеб Никитский с с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	25	2,23	84
	Итого сумма обеда:		94,00	952
Полдник				
	Итого сумма полдника:		0,00	
	Итого сумма д/д:		161,00	1621

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:  Шиловская К.А.