АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

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

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ 8

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"11 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	10,05	60
284-01	Котлеты "Сурские" из щуки (щука,,л/р,хлеб,м/р)	100	27,00	329
312-17	Пюре картофельное (картоф,молоко,масло)	190	21,68	152
378-17	Чай с брусникой (чай,брусника,сахар)	200	4,71	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	40	3,56	79
	Итого сумма завтрака:		**67,00**	**680**
	Обед			
77-16	Салат из сборных овощей с зеленью (свекла,м/р,горошек)	100/1	7,93	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт,л/р,морк,м/р, кр.перловая,огур.конс)	10/250/1	20,81	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина,хлеб,л/р,масло)	100	26,63	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,масло)	180	12,45	52
344-17	Компот из свежих яблок (лимон,мята.,сахар вода)*	200	6,66	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	40	3,56	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	31	2,76	79
338-17	Яблоко свежее порциями	110	13,20	84
	Итого сумма обеда:		**94,00**	**832**
	Полдник			
	Итого сумма полдника:		**0,00**	
	Итого сумма д/д:		**161,00**	**1512**

Примечание:
*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 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.