

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 9

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"12 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
21-17	Салат витаминный (огурцы, капуста, л/р, м/р)	110/1г	11,02	58
291-17	Вареники с картофелем и маслом (картофель мука, л/р, соль, вода)	220/10	51,39	240
ТТК-39	Чай фруктовый с яблоками (чай, яблоки, сахар)	200	2,54	116
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	23	2,05	112
	Итого сумма завтрака:		67,00	513
Обед				
69-16	Салат "Нежный" с зеленью (морковь, яйцо, сыр, м/р)	100/1	12,48	73
82-17	Борщ из свежей капусты с зеленью (кап, кар, л/р, морк, м/р)	250/1	8,21	114
240-17	Биточки из минтая (минтай л/р, хлеб, м/р)	100	21,31	231
310-17	Сложный гарнир стручковая (пюре картофельное пюре, фасоль, м/сл)	180	23,33	182
647-96	Напиток лимонный (лимон, сахар)*	200	8,02	106
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	42	3,74	68
ГОСТ-88	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,52	75
338-17	Яблоко св. порциями	110	13,20	112
	Итого сумма обеда:		93,81	965
Полдник				
	Итого сумма полдника:		0,00	
	Итого сумма д/д:		160,81	1478

Примечание:

*витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мг 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. Шиловская К.А.