

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

"Утверждаю"

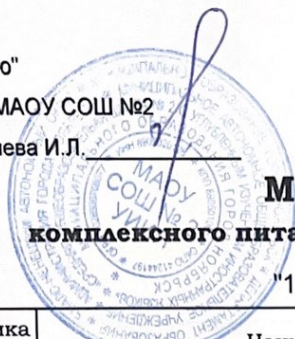
Директор МАОУ СОШ №2

дир.Гребнева И.Л.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2



МЕНЮ № 452

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"15 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
24-17	Помидоры свежие в нарезке (помидоры свежие)	100	5,57	44
226-17	Кнели из оленины (мясо оленины,хлеб,яйцо)	100	49,83	54
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	180	8,33	299
377-17	Чай с брусникой (чай,сахар,брусника)	200	1,04	152
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	25	2,23	56
Итого сумма завтрака:			67,00	681
Обед				
77-16	Салат из свежих помидоров и огурцов зеленью (помидоры,огурцы,л/р,м/р,зелень)	100/1	24,03	24
111-04	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной,зеленью (карт,морк,л/р,макарон.изд.,зел)	250/10/1	17,90	40
284-17	Плов из птицы (мясо цыпленка,рис,л/р,м/р,морковь)	240	34,96	225
389-17	Сок фруктовый	200	11,94	201
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	35	3,12	225
ТУ-04	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	23	2,05	102
Итого сумма обеда:			94,00	952
Полдник				
Итого сумма полдника:				
Итого сумма д/д:			161,00	1634

Примечание:

*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;p-19,5;ккл-66

***хлеб никитский: бел.-1,9;жир-.0,5;угл-13;Ca-2,3;Md-2,3;Fe-0,2;p-13,5;ккл-66

Зав. производством: Шилова Шиловская К.А.