

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2



## МЕНЮ № 12

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"17 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
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
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>67,00</b>	<b>681</b>
<b>Обед</b>				
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
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>94,00</b>	<b>952</b>
<b>Полдник</b>				
568-01	Булочка "Ромашка" (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	87	13,00	174,00
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70,00
385-17	Молоко кипяченое	200	15,00	108
			<b>40,00</b>	<b>352</b>
	<b>Итого сумма полдника:</b>			
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>201,00</b>	<b>1634</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:

Шиловская К.А.