"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ№2

дир. Гребнева И.Л. _____

АО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ №15

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"20 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
54-22	Салат из кукурузы с яйцом, луком зеленым (пкукуруза,картофель,л/з,масло)	100	16,77	75
408-96	Печень тушеная с соусе (печень,т/п,морковьа,л/р)	100	25,38	288
310-17	Картофель отварной (картоф.,масло)	180	20,43	256
378-17	Чай с сахаром (чай,сахар)	200	1,04	38
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	38	3,38	23
	Итого сумма завтрака :		**67,00**	**682**
	Обед			
53-16	Ассорти овощное (помидоры,огурцы,перец)	100	17,19	8
97-17	Щи из свежей капусты с картофелем, филе птицы с зеленью (карт.морк.,л/р,км/р,)	250/1	7,93	110
326-17	Наггетсы из птицы (филе цып,хлеб,сухари)	100	49,84	216
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	180	8,45	125
648-16	Напиток из шиповника (шиповник,сахар)*	200	6,01	105
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	30	2,67	84
ТУ-04	Хлеб Дарницкий свитаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	31	2,31	74
	Итого сумма обеда:		**94,40**	**988**
	Полдник			
	Итого сумма полдника:		**0,00**	
	Итого сумма д/д:		**161,40**	**1986**

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;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.