

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

**МЕНЮ № 456**  
**комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы**

"21 октября" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	<b>завтрак</b>			
680-96	Блинчики со сгущенным молоком (блины, м/сгуц)	110/15	31,65	15
291-17	Каша манная молочная с маслом (кр. манная., молоко, сахар, м/сл)	200/5	14,97	344
376-17	Кофейный напиток с молоком (коф. нап., молоко, сахар)	200	6,58	116
338-17	Фрукты свежие порциями	115	13,80	64
	<b>Итого сумма завтрака :</b>		<b>67,00</b>	<b>669</b>
	<b>обед</b>			
74-17	Икра овощная (морковь, свекла, м/р, лук)	100	9,56	58
98-17	Суп крестьянский (карт. морк, кр. пшеничная ,л/р, м/р.)	250	5,74	110
664-96	Пельмени из оленины с маслом (оленина, говядина)	200	70,74	216
349-17	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, вода)*	200	3,42	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	26	2,31	88
ТУ-04	Хлеб Никитский с с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	25	2,23	84
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>94,00</b>	<b>952</b>
	<b>Полдник</b>			
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>0,00</b>	
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>161,00</b>	<b>1621</b>

Примечание:

\*Витаминация 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: Шилова К.А. Шиловская К.А.