

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.



АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

## МЕНЮ 458

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"23 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	10,05	60
284-01	Котлеты из щуки (щука, л/р, хлеб, м/р)	100	29,25	329
312-17	Пюре картофельное (картоф, молоко, масло)	180	20,54	152
378-17	Чай с брусникой (чай, брусника, сахар)	200	4,71	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	28	2,45	79
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>67,00</b>	<b>680</b>
<b>Обед</b>				
77-16	Салат из сборных овощей с зеленью (свекла, м/р, горошек)	100/1	7,93	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт, л/р, морк, м/р, кр. перловая, огур. конс)	10/250/1	20,81	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, хлеб, л/р, масло)	100	26,63	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	180	12,45	52
344-17	Компот из свежих яблок (лимон, мята, сахар вода)*	200	6,66	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	31	2,76	79
338-17	Яблоко свежее порциями	110	13,20	84
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>94,00</b>	<b>832</b>
<b>Полдник</b>				
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>161,00</b>	<b>1512</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 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.