

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Д.

столовая №2



АО "Комбинат

общественного питания"

МЕНЮ № 17

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"24 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
45-17	Салат из белокачанной капусты (капуста, морковь, кунжут, масло)	100	5,71	11
326-17	Наггетсы из филе птицы (говядина, п/р, хлеб)	100	49,84	225
309-17	Макаронные изделия отварные с маслом (макар, м/сл)	180	8,45	145
ТТК-39	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	1,04	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	22	1,96	79
	Итого сумма завтрака:		67,00	676
Обед				
97-16	Пимидор свежий в нарезке	100/1	24,03	52
103-17	Щи из свежей капусты с филе филе птицы с зеленью (артофель, морк, л/р м/р, филе индейки)	250/1	7,87	103
278-17	Запеканка из печени с рисом (печень, л/р, рис)	100/5	29,69	298
351-16	Картофель отварной (картофель, масло.)	190	21,43	195
468-16	Напиток витаминный (шиповник, изюм, сахар) *	200	4,81	138
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	89
269-18	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	34	3,05	79
	Итого сумма обеда:		94,00	952
Полдник				
	Итого сумма полдника:		0,00	
	Итого сумма д/д:		161,00	1628

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: Шилова Шиловская К.А.