

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.



АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 459

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"24 октября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
21-17	Салат витаминный (огурцы, капуста, л/р, м/р)	110/1г	11,02	58
291-17	Вареники с картофелем и маслом (картофель мука, л/р, соль, вода)	220/10	51,39	240
ТТК-39	Чай фруктовый с яблоками (чай, яблоки, сахар)	200	2,54	116
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	23	2,05	112
Итого сумма завтрака:			67,00	513
Обед				
69-16	Салат "Нежный" с зеленью (морковь, яйцо, сыр, м/р)	100/1	12,48	73
82-17	Борщ из свежей капусты с зеленью (кап, кар, л/р, морк, м/р)	250/1	8,21	114
240-17	Биточки из минтая с маслом (минтай л/р, хлеб, м/р)	100	25,78	231
310-17	Сложный гарнир (пюре картофельное, фасоль, м/сл)	180	22,81	182
647-96	Напиток лимонный (лимон, сахар)*	200	5,29	106
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	68
ГОСТ-88	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	75
338-17	Яблоко св. порциями	110	13,20	112
Итого сумма обеда:			94,00	965
Полдник				
Итого сумма полдника:			0,00	
Итого сумма д/д:			161,00	1478

Примечание:

*витаминация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мг 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.