



АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

## МЕНЮ № 19

### комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"26 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
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
<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>	<b>513</b>
<b>Обед</b>				
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 стручковая (пюре картофельное пюре, 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
<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>	<b>965</b>
<b>Полдник</b>				
<b>Итого сумма полдника:</b>			<b>0,00</b>	
<b>Итого сумма д/д:</b>			<b>161,00</b>	<b>1478</b>

**Примечание:**

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