

"Утверждаю"  
Директор МАОУ СОШ №2  
дир. Гребнева И.Л.



АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

## МЕНЮ № 20

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"27 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
66-17	Салат из моркови	100	5,20	62
223-17	Запеканка из творога с соусом вишневым (творог, яйцо, кр. ман., соус вишневый)	170/50	56,57	120
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	2,56	377
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	60
<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>	<b>679</b>
<b>Обед</b>				
26-17	Салат из помидоров и огурцов с зеленью (огурцы, помидоры, л/р, м/р)	100/1	17,25	50
151-16	Уха ростовская с минтаем, зеленью (минтай, карт. л/р, морк, м/р)	250	18,55	117
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (говядина, рис, л/р)	110	31,12	195
303-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изд., м/р)	190	8,99	225
647-96	Напиток из клюквы (клюква, сахар) *	200	11,59	81
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	79
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью	33	2,94	84
<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>	<b>948</b>
<b>Полдник</b>				
<b>Итого сумма полдника:</b>			<b>0,00</b>	
<b>Итого сумма д/д:</b>			<b>161,00</b>	<b>1627</b>

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:  Шиловская К.А.