

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ№2

дир. Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 21

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"30 сентября" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
завтрак				
03-17	Бутерброд с сыром (батон, м/сл, сыр)	20/10/30	21,66	44
93-04	Каша молочная "Дружба" с маслом (кр, рис, пшено, молоко)	200/10	18,80	299
382-17	Какао с молоком (какао, молоко, сахар)	200	10,76	152
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	29	2,58	56
338-17	Фрукты свежие порциями	110	13,20	74,00
	Итого сумма завтрака :		67,00	625,00
обед				
74-17	Салат из белокочанной капусты с зеленью (свекла, морковь, лук, м/р)	100/1	6,16	24
102-17	Суп картофельный с горохами с филе птицы (карт. гохох, морк., л/р, м/р.)	250/10/1	14,59	40
268-17	Котлеты по-Ноябрьски (оленина, филе птицы, хлеб, лук репчатый)	100	43,26	225
312-17	Картофель отварной (картофель, масло)	180	20,43	201
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сух, сахар, вода)*	200	3,42	225
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	102
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	29	2,58	96,00
	Итого сумма обеда:		94,00	913,00
Полдник				
	Итого сумма д/д:		161,00	1538

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 Шилова К.А.