

Директор МАОУ СОШ №2

АО "Комбинат

и/о дир. Костенко П.В.

общественного питания"

столовая №2



МЕНЮ № 1455

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"14 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
52-17	Салат из отварной свеклы с кунжутом	70/1	4,36	65
416-96	Биточки из говядины (говядина, л/р, хлеб)	90	43,23	221
309-17	Макаронные изделия отварные с маслом (макар, м/сл)	160	7,42	145
ТТК-39	Чай из шиповника с сахаром (чай, шиповник, сахар)	200	2,01	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	34	2,98	79
	Итого сумма завтрака:		60,00	587
Обед				
97-16	Помидор свежий в нарезке	60	16,53	41
103-17	Щи из свежей капусты с филе филе птицы с зеленью (артофель, морк, л/р м/р, филе индейки)	15/200/1	15,26	95
278-17	Запеканка из печени с рисом (печень, л/р, рис)	90,5	26,99	161
351-16	Картофель отварной (картофель, масло.)	150	15,92	172
468-16	Напиток лимонный (лимон, сахар) *	200	5,27	121
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	81
269-18	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	26,5	2,36	92
				70
	Итого сумма обеда:		85,00	823
Полдник				
102-86	Корж молочный (мука, масло слив., сахар)	78	11,77	181
338-17	Яблоко свежее порционно	100	12,00	70
352-17	Кисель из брусники (брусника, сахар, крахмал)	200	10,23	99
	Итого сумма полдника:		34,00	350
	Итого сумма д/д:		179,00	1760

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.