

"утверждаю"

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

АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

**МЕНЮ № 1436**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"15 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
03-17	Бутерброд с сыром (батон, м/сл, сыр)	20/10/30	21,06	51
93-04	Каша молочная "Дружба" (кр, рис, пшено, молоко)	180/5	12,84	319
382-17	Чай с молоком (чай, молоко, сахар)	200	4,45	113
ГОСТ-88	Батон с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	23	2,05	70
338-17	Фрукты свежие порциями	100	19,60	53
	<b>Итого сумма завтрака :</b>		<b>60,00</b>	<b>606</b>
<b>Обед</b>				
74-17	Икра овощная с зеленью (свекла, морковь, лук, м/р)	60/1	6,68	8
102-17	Суп картофельный с горохами с филе птицы (карт. горох, морк., л/р, м/р.)	200/10/1	14,74	110
268-17	Котлеты по-Ноябрьски (оленина, филе птицы, хлеб, лук репчатый)	90	37,97	219
312-17	Картофель отварной (картофель, масло)	150	16,92	36
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сух, сахар, вода)*	200	3,39	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	106
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	30	2,63	92
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>830</b>
<b>Полдник</b>				
553-97	Пирог со смородиной (мука, дрожжи, масло, сахар, смородина)	73	15,13	165
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
352-17	Кисель из яблок (яблоко, сахар, крахмал)	200	6,87	122
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>34,00</b>	<b>357</b>
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>179,00</b>	<b>1418</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.