

"Утвержаю"

Директор МАОУ СОШ №2
и/о дир. Костенко Л.В.



АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ 1456

комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"15 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	9,95	39
284-01	Котлеты "Сурские" из щуки (щука, л/р, хлеб, м/р)	90	21,36	262
312-17	Пюре картофельное (картоф, молоко, масло)	150	16,70	132
378-17	Какао с молоком (чай, молоко, сахар)	200	9,26	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30,7	2,73	87
Итого сумма завтрака:			60,00	580
Обед ОВЗ				
94-16	Икра овощная с зеленью (свекла, м/р, морковь)	60/1	6,43	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт, л/р, морк, м/р, кр. перловая, огур, конс)	10/200/1	17,66	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, хлеб, л/р, масло)	90	26,44	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая, масло)	150	10,31	24
344-17	Компот из свежих яблок (лимон, мята, сахар вода)*	200	6,64	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	27	2,40	79
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	84
Итого сумма обеда:			85,00	832
Полдник				
ТТК-17	Булочка "Оригинальная" (мука, дрожжи, масло, сахар, картофель)	103	16,00	174
385-17	Сок фруктовый	200	18,00	108
Итого сумма полдника:			34,00	352
Итого сумма д/д:			179,00	1764

Примечание:

*Витаминация 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.