

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир.Гребнева И.Л.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2

**МЕНЮ № 1437**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"16 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
45-17	Салат из отварной свеклы с зеленью (свекла, л/р, м/р, зелень)	70/1	4,26	22
226-17	Наггетсы из филе птицы (мясо цыпленка, сухари, яйцо)	90	44,85	142
309-17	Макаронные изделия (макаронные изделия, масло)	150	7,09	235
377-17	Чай с сахаром (чай, сахар, лимон)	200	1,04	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	31	2,76	76
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>60,00</b>	<b>585</b>
<b>Обед</b>				
77-16	Салат из свежих помидоров и огурцов зеленью (помидоры, огурцы, л/р, м/р, зелень)	60/1	14,59	65
111-04	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной, зеленью (карт, морк, л/р, макарон. изд., зел)	15/200/1	20,59	129
284-17	Плов из птицы (мясо цыпленка, рис, л/р, м/р, морковь)	200	32,27	186
473-16	Компот из вишни (вишня, сахар)*	200	11,91	126
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	126
ТУ-04	Хлеб Никитский с с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	28	2,52	86
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>829</b>
<b>Полдник</b>				
687--96	Пирожки с картофелем (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	58	7,00	174,00
338-17	Яблоко свежее порциями	108	12,00	70,00
385-17	Молоко кипяченое	200	15,00	108,00
			<b>34,00</b>	<b>352</b>
	<b>Итого сумма полдника:</b>			
	<b>Итого сумма д/д</b>		<b>179,00</b>	<b>1714</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: Име Шилова К.А.