

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

и/о дир. Костенко Л.В.



АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат  
общественного питания"  
приложение №2

### МЕНЮ № 1457

#### комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"16 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
56-17	Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, перец)	65	19,33	22
291-17	Плов из птицы (мясо цыпленка, рис, морковь, л/р, соль, вода)	200	32,27	232
ТТК-39	Чай со смородиной (чай, смородина, сахар)	200	5,47	50
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	33	2,93	87
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>60,00</b>	<b>589</b>
<b>Обед</b>				
69-16	Салат из отварной моркови с сыром (морковь, яйцо, сыр, м/р)	60	7,00	49
82-17	Борщ из свежей капусты с зеленью (кап, кар, л/р, морк, м/р)	200/10	13,97	122
240-17	Биточки из минтая (минтай л/р, хлеб, м/р)	90	19,10	139
310-17	Сложный гарнир стручковая (пюре картофельное пюре, фасоль, м/сл)	100/50	20,00	113
647-96	Напиток витаминный (шиповник, изюм, сахар)*	200	7,99	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
ГОСТ-88	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	20,4	1,82	90
338-17	Яблоко св. порциями	100	12,00	70
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>823</b>
<b>Полдник</b>				
687-96	Пирожки с картофелем (мука, дрожжи, масло, сахар, картофель)	58	7,00	175
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
385-17	Молоко кимяченое	200	15,00	108
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>34,00</b>	<b>352</b>
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>179,00</b>	<b>1764</b>

Примечание:

\*витаминация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мг 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.