

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2

**МЕНЮ № 1438**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"17 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
67-17	Салат из отварной моркови с сыром (яйцо, морковь, сыр)	60	7,00	58
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (рис, л/р, м/говядины)	100	24,01	203
312-17	Пюре картофельное (карт, молоко, м/сл)	150	16,70	112
378-17	Какао с молоком (какао, молоко, сахар)	200	9,26	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	34	3,03	76
<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>	<b>585</b>
<b>Обед</b>				
94-16	Мозаика с зеленью (картофель, морковь, л/р, огурец консерв., масло)	70/1	9,30	24
103-17	Суп картофельный с макаронными изделиями с индейкой, с зеленью (карт, морк, капуста, м/р)	200/10/1	15,50	9
290-17	Котлеты рубленые из щуки с маслом (щука, л/р, сухари)	90/5	29,01	201
305-17	Каша пшеничная вязкая (кр. пшеничная, м/сл)	150	5,01	210
479-16	Напиток смородиновый (смородина, сахар)*	200	5,99	100
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный свитаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	30,	2,67	76
338-17	Яблоко свежее порциями	120	14,40	47
<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>	<b>829</b>
<b>Полдник</b>				
850-97	Булочка "Оригинальная" (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	100	16,00	175
ГОСТ	Сок фруктовый	200	18,00	108
<b>Итого сумма полдника:</b>			<b>34,00</b>	<b>352</b>
<b>Итого сумма д/д:</b>			<b>179,00</b>	<b>1766</b>

Примечание:

\* витаминизация 3-х блюд аскорбин. кислотой 0,06 мг

\*\*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: Шилувская К.А.