

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

"Утвержаю"

АО "Комбинат

Директор МАОУ СОШ №2

общественного питания"

дир. Гребнева И.Л.

приложение №2

МЕНЮ № 1439
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"18 апреля" 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
101-04	Икра кабачковая (кабачки, морковь, л/р, масло)	70	9,58	62
ТТК-6	Медальоны "северный колорит" (оленина, говядина, л/р, капуста, сыр, м/р.)	90	34,23	285
305-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	150	10,31	100
376-17	Чай с клюквой (чай, сахар, клюква)	200/7	2,56	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	37	3,32	87
Итого сумма завтрака:			60,00	590
Обед				
53-17	Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла, сыр, масло)	60/1	8,26	44
101-17	Рассольник ленинградский с филе птицы с зеленью (пшено, филе птицы, карт., морк, л/р, м/р)	200/1	16,78	145
234-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, л/р, хлеб, м/р.)	90	22,35	250
486-96	Сложный гарнир (картофель, капуста, масло)	75/75	14,08	113
342-17	Напиток из свежих яблок (яблоко, сахар)*	200	4,60	102
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
269-15	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	29,3	2,61	90
338-17	Яблоко св.поциями	110	13,20	47
Итого сумма обеда:			85,00	822
Полдник				
ТТК-2	Булочка "Тюменская" (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	106	16,41	181
386-17	Кефир	200	17,59	70
Итого сумма обеда:			34,00	351
Итого сумма завтрака и обеда			179,00	1763

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:

me

Шиловская К.А.