

Директор МАОУ СОШ № 2

АО "Комбинат

дир.Гребнева И.Л.  
столовая№2

общественного питания"

**МЕНЮ № 1442**  
**комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы**

"23 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
52-17	Салат из отварной свеклы с кунжутом	70/1	4,36	65
416-96	Биточки из говядины (говядина,п/р,хлеб)	90	43,23	221
309-17	Макаронные изделия отварные с маслом (макар,м/сл)	160	7,42	145
ТТК-39	Чай из шиповника с сахаром (чай,шиповник,сахар)	200	2,01	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	34	2,98	79
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>60,00</b>	<b>587</b>
<b>Обед</b>				
97-16	Пимидор свежий в нарезке	60	16,53	41
103-17	Ци из свежей капусты с филе филе птицы с зеленью (артофель,морк,л/р м/р,филе индейки)	15/200/1	15,26	95
278-17	Запеканка из печени с рисом (печень,л/р,рис)	90,5	26,99	161
351-16	Картофель отварной (картофель,масло.)	150	15,92	172
468-16	Напиток лимонный (лимон,сахар) *	200	5,27	121
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	30	2,67	81
269-18	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	26,5	2,36	92
				70
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>85,00</b>	<b>823</b>
<b>Полдник</b>				
102-86	Корж молочный (мука,масло слив.,сахар)	78	11,77	181
338-17	Яблоко свежее порционно	100	12,00	70
352-17	Кисель из брусники (брусника,сахар,крахмал)	200	10,23	99
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>34,00</b>	<b>350</b>
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>179,00</b>	<b>1760</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:

*Шилова*

Шиловская К.А.