

"Утвержаю"

АО "Комбинат

Директор МАОУ СОШ №2  
дир. Гребнева И.Л.

общественного питания"  
приложение №2

### МЕНЮ 1443 комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"24 апреля" 2024г.

№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	9,95	39
284-01	Котлеты "Сурские" из щуки (щука, л/р, хлеб, м/р)	90	21,36	262
312-17	Пюре картофельное (картоф, молоко, масло)	150	16,70	132
378-17	Какао с молоком (чай, молоко, сахар)	200	9,26	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30,7	2,73	87
<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>	<b>580</b>
<b>Обед ОВЗ</b>				
94-16	Икра овощная с зеленью (свекла, м/р, морковь)	60/1	6,43	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт, л/р, морк, м/р, кр. перловая, огур, конс)	10/200/1	17,66	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, хлеб, л/р, масло)	90	26,44	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	150	10,31	24
344-17	Компот из свежих яблок (лимон, мята, сахар вода)*	200	6,64	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	27	2,40	79
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	84
<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>	<b>832</b>
<b>Полдник</b>				
ТТК-17	Булочка "Оригинальная" (мука, дрожжи, масло, сахар, картофель)	103	16,00	174
385-17	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>1764</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: Шил Шилова К.А.