

"Утверждаю"
Директор МАОУ СОШ №2
дир. Гребнева И.П.

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 1444
комплексного питания учащихся с 1 по 4 классы

"25 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
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
Итого сумма завтрака:			60,00	589
Обед				
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
Итого сумма обеда:			85,00	823
Полдник				
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
Итого сумма полдника:			34,00	352
Итого сумма д/д:			179,00	1764

Примечание:

*витаминизация 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: Име Шиловская К.А.