



АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 1449

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"02 мая" 2024 г.

| № сборника рецептов | Наименование блюд | Выход | Цена | ккал |
|---------------------|--|-------|---------------|-------------|
| Завтрак | | | | |
| 101-04 | Салат из овощей с кукурузой (картофель, морковь, л/р, кукуруза, масло) | 100/1 | 14,94 | 62 |
| ТТК-6 | Медальоны "северный колорит" (оленина, говядина, л/р, капуста, сыр, м/р.) | 100 | 37,94 | 285 |
| 305-17 | Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло) | 180 | 8,36 | 100 |
| 376-17 | Чай с лимоном (чай, сахар, лимон) | 200/7 | 2,56 | 56 |
| ГОСТ-88 | Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)** | 36 | 3,20 | 87 |
| | | | | 86 |
| | Итого сумма завтрака: | | 67,00 | 681 |
| Обед | | | | |
| 53-17 | Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла, сыр, масло) | 100/1 | 13,36 | 44 |
| 101-17 | Рассольник ленинградский с филе птицы с зеленью (пшено, филе птицы, карт., морк, л/р, м/р) | 250/1 | 13,25 | 145 |
| 234-17 | Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, л/р, хлеб, м/р.) | 100 | 26,63 | 250 |
| 486-96 | Сложный гарнир (картофель, капуста, масло) | 180 | 16,84 | 113 |
| 342-17 | Напиток из свежих яблок (яблоко, сахар)* | 200 | 4,62 | 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)*** | 20 | 1,78 | 90 |
| 338-17 | Яблоко свежее порционно | 120 | 14,40 | 74 |
| | Итого сумма обеда: | | 94,00 | 822 |
| Полдник | | | | |
| ТТК-2 | Булочка "Дорожная" (мука, дрожжи, масло, сахар) | 70 | 10,41 | 181 |
| 338-17 | Яблоко свежее порциями | 100 | 12,00 | 70 |
| 386-17 | Кефир | 200 | 17,59 | 100 |
| | Итого сумма обеда: | | 40,00 | 351 |
| | Итого сумма завтрака и обеда | | 201,00 | 1854 |

*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: _____

Шиловская К.А.