



утверждаю
 Директор МАОУ СОУШ №2
 дир. Требуева И.Л.

АО
 "КОМБИНАТ
 ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
 общественного питания"
 приложение №2

МЕНЮ №1450

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"03 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
54-22	Салат из свежих помидоров и яблок с зеленью (помидоры,яблоко,л/р,масло)	100/1	19,70	75
408-96	Печень тушеная с соусе (печень,т/п,морковь,л/р)	100	22,89	288
310-17	Картофель отварной (картоф.,масло)	180	20,25	256
378-17	Чай с сахаром (чай,сахар)	200	1,04	38
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	35	3,12	23
Итого сумма завтрака :			67,00	682
Обед				
53-16	Салат овощной с фасолью ,огурец св.в нарезке (огур.консерв,картоф,морковь,лук репч)	60/40	17,17	8
97-17	Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью (карт.морк.,л/р,км/р.)	250/1	7,87	110
326-17	Наггетсы из птицы (филе цып,хлеб,сухари)	100	49,83	216
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	180	8,33	125
648-16	Напиток из шиповника (шиповник,сахар)*	200	6,01	105
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	30	2,67	84
ТУ-04	Хлеб Дарницкий свитаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	24	2,12	74
Итого сумма обеда:			94,00	988
Полдник				
695-96	Хачапури имеретинские (мука,дрожжи,масло,сахар сыр)	65	23,27	170
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
357-17	Кисель из шиповника	200	4,73	122
Итого сумма полдника:			40,00	352
Итого сумма д/д:			134,00	1986

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 Шилова К.А.