"Утверждаю"
Директор МАОУ СОШ №2
и/о дир.Костенко Л.В.

АО "Комбинат общественного питания"

Приложение №2

МЕНЮ № 1452

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"07 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
45-17	Салат из отварной свеклы с зеленью (свекла,л/р,м/р,зелень)	100	5,57	44
226-17	Наггетсы из филе птицы (мясо цыпленка,сухари,яйцо)	100	49,83	54
302-17	Макаронные изделия (макаронные издели,масло)	180	8,33	299
377-17	Чай с сахаром (чай,сахар,лимон)	200	1,04	152
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	25	2,23	56
	Итого сумма завтрака:		**67,00**	**681**
	Обед			
77-16	Салат из свежих помидоров и огурцов зеленью (помидоры,огурецы,л/р,м/р,зелень)	100/1	24,03	24
111-04	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной,зеленью (карт,морк,л/р,макарон.изд.,зел)	250/10/1	17,90	40
284-17	Плов из птицы (мясо цыпленка,рис,л/р,м/р,морковь)	240	34,96	225
473-16	Компот из вишни (вишня,сахар)*	200	11,94	201
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	35	3,12	225
ТУ-04	Хлеб Никитский с с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	23	2,05	102
	Итого сумма обеда:		**94,00**	**952**
	Полдник			
568-01	Булочка "Ромашка" (мука,дрожжи,масло,сахар,повидло)	87	13,00	174,00
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70,00
385-17	Молоко кипяченое	200	15,00	108
			40,00	**352**
	Итого сумма полдника:			
	Итого сумма д/д:		**201,00**	**1634**

Прнимечание:

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мл на 1 порцию

**батон нарезной:бел.-2,3;жир-.0,3;угл-16;Ca-0,5;Md-5,7;Fe-0,4;р-19,5;ккл-66

***хлеб никитский:бел.-1,9;жир-.0,5;угл-13;Ca-2,3;Md-2,3;Fe-0,2;р-13,5;ккл-66

Зав. производством: _____ Шиловская К.А.