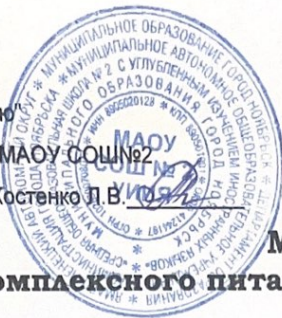


"утверждаю"
Директор МАОУ СОШ №2
и/о дир. Костенко Д.В.



АО
"КОМБИНАТ"
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 1454
комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"13 мая" 2024 г.

№ сборнике рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
завтрак				
680-96	Блинчики со сгущенным молоком (блины, м/сгущ)	110/15	31,65	15
291-17	Каша манная молочная (кр. манная, молоко, сахар, м/сл)	200/10	16,32	344
376-17	Кофейный напиток с молоком (коф. нап., молоко, сахар)	200	5,83	116
338-17	Фрукты свежие порциями	110	13,20	64
	Итого сумма завтрака :		67,00	669
обед				
74-17	Икра овощная (морковь, свекла, м/р, лук)	100	9,80	58
98-17	Суп крестьянский (карт. морк, кр. пшеничная, л/р, м/р.)	250	5,78	110
664-96	Пельмени из оленины с маслом (оленина, говядина)	200	70,54	216
349-17	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, вода)*	200	3,42	155
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	25	2,23	88
ТУ-04	Хлеб Никитский с с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	25	2,23	84
	Итого сумма обеда:		94,00	952
Полдник				
ТТК-9	Булочка "Оригинальная" (мука, дрожжи, масло, сахар, повидло)	84	13,00	174
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
385-17	Молоко кипяченое	200	15,00	108
	Итого сумма полдника:		40,00	352
	Итого сумма д/д:		201,00	1973

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 Шиловская К.А.