

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



АО  
"КОМБИНАТ"  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АО "Комбинат  
общественного питания"

**МЕНЮ № 1455**  
**комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы**

"14 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
52-17	Салат из отварной свеклы с кунжутом (свекла, масло)	100/1	6,07	11
415-96	Биточки из говядины (говядина, л/р, хлеб)	100	48,01	225
309-17	Макаронные изделия отварные (макар, масло)	180	8,33	145
ТТК-39	Чай из шиповника с сахаром (чай, шиповник, сахар)	200	2,01	56
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	29	2,58	79
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>67,00</b>	<b>676</b>
<b>Обед</b>				
24-17	Салат из свежих помидоров и огурцов с зеленью (огурцы, помидоры, л/р., м/р)	100/1	24,03	52
103-17	Щи из свежей капусты с зеленью (картель картофель, морк, л/р м/р, филе цыпленка)	250/1	7,87	103
260-17	Запеканка из печени с рисом (печень, л/р, рис)	100/5	29,69	298
351-16	Картофель отварной (картофель, м/сл.)	190	21,43	195
368-17	Напиток вишневый (лимон, сахар) *	200	4,81	138
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	89
269-18	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	34	3,05	79
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>94,00</b>	<b>952</b>
<b>Полдник</b>				
ТТК-10	Звездочка с повидлом (мука, масло слив., сахар, повидло)	65	16,75	160
338-17	Яблоко свежее порционно	108	12,00	70
352-17	Кисель из клюквы (клюква, сахар, крахмал)	200	11,25	122
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>40,00</b>	<b>352</b>
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>201,00</b>	<b>1980</b>

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: Шм Шиловская К.А.