

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 1436

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"15 апреля" 2024г.

№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
завтрак				
03-17	Бутерброд с сыром (батон, м/сл, сыр)	20/10/30	21,06	44
93-04	Каша молочная "Дружба" (кр. рис, пшено, молоко)	180/5	16,99	299
382-17	Чай с молоком (чай, молоко, сахар)	200	4,45	152
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	33	2,94	56
338-17	Фрукты свежие порциями	110	21,56	74,00
	Итого сумма завтрака :		67,00	625,00
обед				
74-17	Икра овощная с зеленью (свекла, морковь, лук, м/р)	100	9,80	24
102-17	Суп картофельный с горохом, говядиной (карт. горох, морк., л/р, м/р.)	250/1	8,62	40
268-17	Котлеты по-Ноябрьски (оленина, филе птицы, хлеб, лук репчатый)	100	42,17	225
312-17	Картофель отварной (картофель, масло)	180/5	23,40	201
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сух. сахар, вода)*	200	3,42	225
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,56	102
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	35	3,03	96,00
	Итого сумма обеда:		94,00	913,00
Полдник				
ТТК-9	Сырная палочка (мука, дрожжи, масло, сахар, сыр)	54	21,11	174,00
338-17	Яблоко свежее порциями	10	12,00	70,00
352-17	Кисель из яблок (яблоко, сахар, крахмал)	200	6,89	108
	Итого сумма полдника:		40,00	352,00
	Итого сумма д/д:		201,00	1890

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: Име Шиловская К.А.