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

"КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ 1456

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"15 мая" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
	Завтрак			
45-17	Бутерброд с повидлом (капуста морковь)	30/5/25	9,95	60
284-01	Котлеты "Сурские" из щуки с маслом (щука,.л/р,хлеб,м/р)	100/5	30,03	329
312-17	Пюре картофельное (картоф,молоко,масло)	180	19,99	152
378-17	Чай с молоком (чай,молоко,сахар)	200	4,45	60
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	29	2,58	79
	Итого сумма завтрака:		**67,00**	**680**
	Обед			
71-17	Салат картофельный с зеленым горошком (свекла,м/р,горошек)	100	13,74	47
94-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (карт,л/р,морк,м/р, кр.перловая,огур.конс)	10/250/1	20,47	105
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина,хлеб,л/р,масло)	100	26,63	148
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,масло)	180	8,36	52
344-17	Компот из свежих яблок (лимон,мята.,сахар вода)*	200	6,66	172
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	40	3,56	87
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	29	2,58	79
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	84
	Итого сумма обеда:		**94,00**	**832**
	Полдник			
102-86	Плюшка новомосковская (мука,дрожжи,масло,сахар,молоко,яйцо)	98	10,00	174
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
385-17	Сок фруктовый	200	18,00	108
	Итого сумма полдника:		**40,00**	**352**
	Итого сумма д/д:		**201,00**	**1864**

Примечание:
*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мл на 1 порцию
**батон нарезной:бел.-2,3;жир-.0,3;угл-16;Ca-0,5;Md-5,7;Fe-0,4;p-19,5;ккл-66
***хлеб никитский:бел.-1,9;жир-.0,5;угл-13;Ca-2,3;Md-2,3;Fe-0,2;p-13,5;ккл-66

Зав. производством: _____ Шиловская К.А.