

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.П.

АО "Комбинат

общественного питания"

Приложение №2



## МЕНЮ № 1438

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"17 апреля" 2024г.

№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
<b>Завтрак</b>				
67-17	Салат из отварной моркови с сыром, зеленью (яйцо, морковь, сыр)	100/1	12,11	33
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (рис, л/р, м/говядины)	100	27,84	270
312-17	Пюре картофельное (карт, молоко, м/сл)	190	21,13	158
54-22гн	Чай фруктовый с яблоками сахаром (чай, сахар, яблоко)	200	2,54	47
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	38	3,38	112
	<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>67,00</b>	<b>680</b>
<b>Обед</b>				
94-16	Мозаика с зеленью (картофель, морковь, л/р, огурец консерв., масло)	100/1	13,25	24
103-17	Суп картофельный с макаронными изделиями с индейкой, с зеленью (карт, морк, капуста, м/р)	250/10/1	17,27	9
290-17	Котлеты рубленые из щуки с маслом (щука, л/р, сухари)	100/5	32,03	201
305-17	Каша пшеничная вязкая (кр. пшеничная, м/сл)	180	5,96	210
479-16	Напиток смородиновый (смородина, сахар)*	200	6,01	100
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	79
ТУ-04	Хлеб Никитский с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)***	22	1,96	76
338-17	Яблоко свежее порциями	120	14,40	52
	<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>94,00</b>	<b>952</b>
<b>Полдник</b>				
850-97	Лепешка сметанная (мука, дрожжи, масло, сахар, сметана)	68	10,00	175
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
ГОСТ	Сок фруктовый	200	18,00	108
	<b>Итого сумма полдника:</b>		<b>40,00</b>	<b>352</b>
	<b>Итого сумма д/д:</b>		<b>201,00</b>	<b>1766</b>

\* витаминизация 3-х блюд аскорбин. кислотой 0,07 мг

\*\*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: Шилова Шиловская К.А.