

АО
"КОМБИНАТ"
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

"утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.П.

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ №1440
комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"19 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
54-22	Салат из свежих помидоров и яблок с зеленью (помидоры, яблоко, л/р, масло)	100/1	19,70	75
408-96	Печень тушенная с соусе (печень, т/п, морковь, л/р)	100	22,89	288
310-17	Картофель отварной (картоф., масло)	180	20,25	256
378-17	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	1,04	38
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	35	3,12	23
	Итого сумма завтрака :		67,00	682
Обед				
53-16	Салат овощной с фасолью ,огурец св.в нарезке (огур.консерв,картоф,морковь,лук репч)	60/40	17,17	8
97-17	Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью (карт.морк., л/р, км/р.)	250/1	7,87	110
326-17	Наггетсы из птицы (филе цып,хлеб,сухари)	100	49,83	216
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	180	8,33	125
648-16	Напиток из шиповника (шиповник,сахар)*	200	6,01	105
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)**	30	2,67	84
ТУ-04	Хлеб Дарницкий свитаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,сахар)***	24	2,12	74
	Итого сумма обеда:		94,00	988
Полдник				
695-96	Хачапури имеретинские (мука,дрожжи,масло,сахар сыр)	65	23,27	170
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
357-17	Кисель из шиповника	200	4,73	122
	Итого сумма полдника:		40,00	352
	Итого сумма д/д:		134,00	1986

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: Ше Шиловская К.А.