

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.П.

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ 1443
комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"24 апреля" 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; 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: И.П. Шиловская К.А.