

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО "Комбинат

общественного питания"

приложение №2

МЕНЮ № 1444
комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"25 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
21-17	Салат из свежих огурцов и помидоров (помидоры, огурцы, л/р, м/р)	100г	23,63	58
291-17	Плов из птицы (мясо цыпленка, рис, морковь, л/р, соль, вода)	240	34,96	240
ТТК-39	Чай со смородиной (чай, смородина, сахар)	200	5,47	116
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	33	2,94	112
Итого сумма завтрака:			67,00	513
Обед				
69-16	Салат из отварной моркови с сыром, зеленью (морковь, яйцо, сыр, м/р)	100/1	12,37	73
82-17	Борщ из свежей капусты с зеленью (кап, кар, л/р, морк, м/р)	250/1	8,51	114
240-17	Биточки из минтая (минтай л/р, хлеб, м/р)	100	21,31	231
310-17	Сложный гарнир стручковая (пюре картофельное пюре, фасоль, м/сл)	180	23,33	182
647-96	Напиток витаминный (шиповник, изюм, сахар)*	200	8,02	106
ГОСТ-88	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	42	3,74	68
ГОСТ-88	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	40	3,52	75
338-17	Яблоко свежее порциями	110	13,20	112
Итого сумма обеда:			94,00	965
Полдник				
102-96	Шанежки наливные с яйцами (мука, дрожжи, масло, сахар, яблоко)	65	13,00	175
338-17	Яблоко свежее порциями	100	12,00	70
385-17	Молоко кимяченое	200	15,00	108
Итого сумма полдника:			40,00	352
Итого сумма д/д:			201,00	1830

Примечание:

*витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,007 мг 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.Л. Гребнева Шиловская К.А.