

"Утверждаю"

Директор МАОУ СОШ №2

дир. Гребнева И.Л.

АО
"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

АО "Комбинат
общественного питания"
приложение №2

МЕНЮ № 1445

комплексного питания учащихся с 5 по 11 классы

"26 апреля" 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	ккал
Завтрак				
66-17	Салат из моркови	100	5,52	62
223-17	Запеканка из творога с соусом вишневым (творог, яйцо, кр. ман., соус вишневый)	170/45	56,25	120
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	2,56	377
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	30	2,67	60
Итого сумма завтрака:			67,00	679
Обед				
23-17	Салат из свежих помидоров с зеленью (помидоры, л/р, м/р)	100/1	21,17	50
151-16	Уха ростовская с минтаем (минтай, карт, л/р, морк, м/р)	250	23,39	117
299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (говядина, рис, л/р)	100	30,91	195
303-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изд., м/р)	180	8,33	225
647-96	Напиток из смородины (смородина, сахар) *	200	6,01	81
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	25	2,23	79
ГОСТ	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, сахар)**	22,4	1,96	84
Итого сумма обеда:			94,00	948
Полдник				
ТТК-9	Сырная палочка (мука, дрожжи, масло, сахар, сыр)	60	23,27	165
338-17	Яблоко свежее порционно	100	12,00	70
357-17	Кисель из шиповника (шиповник, сахар, крахмал)	200	4,73	120
Итого сумма полдника:			40,00	355
Итого сумма д/д:			201,00	1982

Примечание:

*Витаминация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 0,006 мл на 1 порцию

**батон нарезной: бел.-2,3; жир-.0,3; угле-16; Са-0,5; Мд-5,7; Fe-0,4; р-19,5; ккл-66

***хлеб никитский: бел.-1,9; жир-.0,5; угле-13; Са-2,3; Мд-2,3; Fe-0,2; р-13,5; ккл-66

Зав.производством: *Шме* Шиловская К.А.