Приложение № 2

АО "Комбинат общественного питания" столовая №7

Директор МБОУ СОШ № 7

_____ А.А.Голиков.

МЕНЮ № 2421
комплексного питания учащихся с 1 по 4 класс

24 апреля 2024 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
	Завтрак 1 смены:			
45-17	Бутерброд с повидлом	30/30	9,95	42,00
325-96	Котлеты " Сурские " из щуки (морковь,щука,лук,масло)	90	21,33	226,00
312-17	Пюре картофельное (картофель,масло сл,молоко)	150	16,70	155,00
378-17	Какао с молоком (какао,молоко,сахар)	200	9,26	82,00
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминн -минер смесью	31	2,76	83,00
	Итого сумма завтрака:		**60,00**	588,00
	Обед ОВЗ 1 смены и обед 2 смена			
75-04	Салат картофельный с зеленым горошком с маслом	60	10,64	67,00
96-17	Рассольник Домашний с филе птицы с зеленью (картоф,мор,лук, капуста,огурцы	200/10/1	17,64	102,00
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным(говядина,батон,лук,томат паста,масло)	90	26,44	133,00
303-17	Каша гречневая вязкая (гречневая крупа,м/сл)	150	7,01	205,00
344-17	Компот из св яблок (яблоки,сахар)	200	6,64	112,00
Р58233	Хлеб пшеничный с витамин -минер смесью	30	2,67	88,00
26983	Хлеб Дарницкий с вит-минерал смесью	22	1,96	66,00
338-17	Яблоки свежие	100	12,00	49,00
	Итого сумма обед:		**85,00**	822,00
	Полдник ОВЗ			
ттк-17	Булочка Оригинальная	103	16,00	244,00
ГОСТ	Сок фруктовый	200	18,00	108,00
	Итого сумма полдника:		**34,00**	352,00
	Всего за день 1 смена:		**145,00**	
	Всего за день 2 смена:		**119,00**	

Примечание:

* Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 60 мл на 1 порцию;

** Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5, Мд-5,7; Fe-04; Р-19,5; ккал.- 79;

*** Хлеб «Никитский»: белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-02; Р-13,5; ккал.- 66

Заведующая производством _____ Ермолина.Л.В.

Приложение № 2

АО "Комбинат общественного питания" столовая №7

Директор МБОУ СОШ № 7

А.А.Голиков.

МЕНЮ № 2421
комплексного питания учащихся с 5 по 11 класс

24 апреля 2024 г.

№ сборник. рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
	Завтрак 1 смены:			
45-17	Бутерброд с повидлом	60	9,95	85,00
284-01	Котлеты " Сурские " из щуки с маслом (горбуша,капуста,лук,масло)	100/5	30,03	277,00
312-17	Пюре картофельное (картофель,масло сл,молоко)	180	19,99	164,00
378-17	Чай с молоком (чай,молоко,сахар)	200	4,45	82,00
ГОСТ	Хлеб пшеничный с витаминн -минер смесью	29	2,58	72,00
	Итого сумма завтрака:		**67,00**	680,00
	Обед ОВЗ 1 смены и обед 2 смена			
40-17	Салат картофельный с зеленым горошком с маслом	100	13,74	88,00
96-17	Рассольник Домашний с филе птицы с зеленью (картоф,мор,лук, капуста,огурцы	250/10/1	20,47	123,00
294-12	Тефтели из говядины с соусом красным(говядина,батон,лук,томат паста,масло)	100	26,63	447,00
303-17	Каша гречневая вязкая (гречневая крупа,м/сл)	180	8,36	52,00
344-17	Компот из св яблок (яблоки,сахар)	200	6,66	22,00
Р58233	Хлеб пшеничный с витамин -минер смесью	40	3,56	100,00
26983	Хлеб Дарницкий с вит-минерал смесью	29	2,58	68,00
338-17	Яблоки свежие	100	12,00	52,00
	Итого сумма обед:		**94,00**	952,00
	Полдник ОВЗ			
гост-849	Плюшка новомосковская	98	10,00	243,00
ГОСТ	Сок фруктовый	200	18,00	108,00
338-17	Яблоко свежее	100	12,00	57,00
	Итого сумма полдника:		**40,00**	408,00
	Всего за день 1 смена:		**161,00**	
	Всего за день 2 смена:		**134,00**	

Примечание:

* Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 70 мл на 1 порцию;

** Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5, Мд-5,7; Fe-04; Р-19,5; ккал.- 79;

*** Хлеб «Никитский»: белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-02; Р-13,5; ккал.- 66

Заведующая производством Ермолина.Л.В.