

Приложение № 2

Директор МБОУ СОШ № 12



Л.А.Истомина

АО "Комбинат
общественного питания"
Общ.столовая № 12

МЕНЮ № 121 комплексного питания учащихся 12-16 лет

11 Июня 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
71-17	Помидоры свежие (порционно)	100	35,00	66
211-17	Омлет с сыром ,м/с(яйцо,молоко,м/с)	200/5	138,80	367
376-17	Чай с сахаромсо смородиной (чай,смород.,сахар)	200	14,00	40
p58233-18	**Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	45	9,90	113
26983-15	**Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	30	6,60	69
338-17	Фрукты свежие	100	29,00	52
	Итого сумма завтрака:	680	233,30	680
Обед				
45-07	Салат из белок.капусты с зеленью (морковь,капуста,р.масло)	100/1	41,00	85
103-17	Суп картофельный с макар издел и зел (картоф,мор,лук реп,макрон.издел,м/с)	250/2	52,00	146
274-17	Зразы рубленые из говядины (мясо гов,батон,яйцо,лук реп,м/р)	100	110,00	240
178-16	Вок "рис с овощами" (морковь,лук реп,зел.гор,рис,м/р)	180	56,00	160
348-17	Компот из кураги(курага,сахар)	200	29,00	115
p58233-18	**Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	50	11,00	125
26983-15	**Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	35	7,70	81
	Итого сумма обеда:	918	306,70	952
	Итого сумма за день:	1598	540,00	1632

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; P-19,5; ккал.- 79;

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

Зав. производством:

Зав.структурным подразделением:

Т.А.Момизерова

М.Н.Глухова

Приложение № 2 *

Директор МБОУ СОШ № 12

Л.А.Истомина

АО "Комбинат
общественного питания"
столовая № 12

МЕНЮ № 121 комплексного питания учащихся 7-11 лет

11 Июня 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
71-17	Помидоры свежие (порционно)	60	24,00	34
211-17	Омлет с сыром ,м/с(яйцо,молоко,м/с)	150/5	121,00	346
376-17	Чай со смородиной (чай,смородина,сахар)	200	14,00	40
p58233-18	**Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	30	6,60	70
26983-15	**Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	20	4,40	46
338-17	Фрукты свежие	100	29,00	52
	Итого сумма завтрака:	565	199,00	536
Обед				
45-07	Салат из белок.капусты с зеленью (морковь,капуста,р.масло)	60/1	29,00	82
103-17	Суп картофельный с макар издел и зел (картоф,мор,лук реп,макрон.издел,м/с)	200/2	45,00	108
274-17	Зразы рубленые из говядины (мясо гов,батон,яйцо,лук реп,м/р)	90	102,70	211
178-16	Вок "Рис с овощами " (морковь,лук реп,зел.гор,рис,м/р)	150	51,00	148
348-17	Компот из кураги(курага,сахар)	200	29,00	115
p58233-18	**Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	40	8,80	100
26983-15	**Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука,дрожжи,сахар,масло)	25	5,50	58
	Итого сумма обеда:	768	271,00	822
	Итого сумма за день:	1333	470,00	1410

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; P-19,5; ккал.- 79;

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

Зав. производством:

Т.А.Момизерова

Зав.структурным подразделением:

М.Н.Глухова