

**МЕНЮ № 125****комплексного питания учащихся 7-11 лет****19 Июня 2024г.**

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
<b>Завтрак</b>				
71-17	Помидоры свежие (порционно)	60	24,00	34
325-96	Котлеты любительские из минтая(рыба минтай,морковь,лук реп,хлеб,м/р)	90	75,00	134
310-17	Картофель отварной(картофель,м/с)	150	45,00	166
54-22	Чай со смородиной,сахаром(ягода,сахар,чай)	200	12,00	82
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	Груша свежая	100	29,00	56
<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>650</b>	<b>196,00</b>	<b>587</b>
<b>Обед</b>				
24-04	Салат Полонынский с зеленью	60/1	31,00	60
82-17	Борщ с капустой и картоф и зел(картоф,мор,лук реп,свекла,капуста,том паста,м/р)	200/2	45,00	91
291-17	Плов из птицы (цыпленок бр,рис,лук реп,мор,томат паста ,м/р)	250	147,70	282
349-17	Сок фруктовый	200	24,00	130
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
ГОСТ	Шоколадная конфета Испанская ночь	20	12,00	102
<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>798</b>	<b>274,00</b>	<b>822</b>
<b>Итого сумма за день:</b>		<b>1448</b>	<b>470,00</b>	<b>1409</b>

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

Приложение № 2

Директор МБОУ СОШ № 12

Л.А.Истомина

общественного питания"  
столовая № 12

АО  
"КОМБИНАТ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

## МЕНЮ № 125

комплексного питания учащихся 12-16 лет

19 Июня 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
<b>Завтрак</b>				
71-17	Помидоры свежие (порционно)	100	35,00	44
325-96	Котлеты любительские из минтая(рыба минтай,морковь,лук реп,хлеб,м/р)	100	83,80	120
310-17	Картофель отварной(картофель,м/с)	180/10	52,00	150
54-22	Чай со смородиной,сахаром(ягода,сахар,чай)	200	12,00	82
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	Груша свежая	100	29,00	60
<b>Итого сумма завтрака:</b>		<b>705</b>	<b>228,30</b>	<b>680</b>
<b>Обед</b>				
24-04	Салат Полонынский с зеленью	100/1	43,00	70
82-17	Борщ с капустой и картоф и зел(картоф,мор,лук реп,свекла,капуста,том паста,м/р)	250/2	52,00	152
291-17	Плов из птицы (цыпленок бр,рис,лук реп,мор,томат паста ,м/р)	280	162,00	239
349-17	Сок фруктовый	200	24,00	225
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
ГОСТ	Конфета"Испанская ночь"	20	12,00	60
<b>Итого сумма обеда:</b>		<b>1018</b>	<b>311,70</b>	<b>952</b>
<b>Итого сумма за день:</b>		<b>1723</b>	<b>540,00</b>	<b>1632</b>

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:

Т.А.Момизерова

Зав.структурным подразделением:

М.Н.Глухова