



Приложение № 2

Директор МБОУ СОШ № 12

Л.А.Истомина

АО "Комбинат
общественного питания"
Общ. столовая № 12

МЕНЮ № 130 комплексного питания учащихся 7-11 лет

26 июня 2024г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
71-17	Огурцы свежие (порционно)	60	24,00	11
281-01	Котлеты Сурские из минтая (рыба минтай, капуста, морковь, лук реп)	90	78,70	300
312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло)	150	44,00	105
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	14,00	56
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
Итого сумма завтрака:		557	171,70	587
Обед				
27-17	Салат из свежих помидор со сладким перцем и зеленью (помидоры, перец слад, лук зел, зелень, м/р)	60/1	36,00	52
96-17	Рассольник ленинград с зеленью (картофель, морковь, лук репка, огурец консервированный, масло, перлова крупа)	200/2	43,00	91
281-17	Биточки паровые из говядины с соусом красным (мясо гов, батон, лук реп, мор, томат паста, м/р)	120	103,00	146
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	150	29,00	182
342-17	Компот из свежих яблок (яблоки, сахар)	200	25,00	138
338-17	Черешня свежая	100	48,00	56
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:		898	298,30	823
Итого сумма за день:		1455	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

МЕНЮ № 130**комплексного питания учащихся 12-16 лет****26 июня 2024г.**

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
71-17	Огурцы свежие (порционно)	100	35,00	11
281-01	Котлеты Сурские из минтая (рыба минтай, капуста, морковь, лук реп)	120	80,50	280
312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло)	180	64,00	128
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/7	14,00	56
p58233-18	**Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, сахар, масло)	50	11,00	113
26983-15	**Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью (мука, дрожжи, сахар, масло)	40	8,80	92
Итого сумма завтрака:		697	213,30	680
Обед				
27-17	Салат из свежих помидор со сладким перцем и зеленью (помидоры, перец слад, лук зел, зелень, м/р)	100/1	45,00	52
96-17	Рассольник ленинград с зеленью (картофель, морковь, лук репка, огурец консервированный, масло, перлова крупа)	250/2	48,00	123
281-17	Биточки паровые из говядины с соусом красным (мясо гов, батон, лук реп, мор, томат паста, м/р)	120	107,00	294
302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	180	35,00	83
342-17	Компот из свежих яблок (яблоки, сахар)	200	25,00	138
338-17	Черешня свежая	100	48,00	56
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:		1038	326,70	952
Итого сумма за день:		1735	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:

Т.А.Момизерова

Зав. структурным подразделением:

М.Н.Глухова