



Приложение № 2

Директор МБОУ СОШ № 12

Л.А.Истомина

АО "Комбинат

общественного питания"
столовая № 12

МЕНЮ № 131 комплексного питания учащихся 7-11 лет

27 Июня 2024г.

№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
74-17	Икра овощная с зеленью (свекла,морковь,лук реп.м/р)	60/1	26,00	24
311-16	Гуляш из филе цыпленка (филе цып,лук реп,мор,томат паста,мука пшенич,м/р)	100	114,00	285
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные издел,масло)	150	29,00	77
378-17	Чай с сахаром (чай заварка,сахар)	200	8,00	86
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:		561	188,00	588
Обед				
29-17	Салат из сырых овощей с зеленью	60/1	29,00	52
38-16	Суп крестьянский с зеленью (картоф.,мор,лук реп,м/р)	200/2	37,00	138
402-96	Азу из говядины (мясо говядины,картофель,лук реп,томат.паста,м/р)	250	141,70	296
54-22	*Напиток из смородины(смородина,сахар)	200	25,00	126
338-17	Абрикос свежий	100	35,00	52
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:		877	282,00	822
Итого сумма за день:		1438	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

Директор МБОУ СОШ № 12

Л.А.Истомина

МЕНЮ № 131**комплексного питания учащихся 12-16 лет****27 Июня 2024г.**

№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
74-17	Икра овощная с зеленью (свекла,морковь,лук реп.м/р)	100/1	35,00	24
311-16	Гуляш из филе цыпленка (филе цып,лук реп,мор,томат паста,мука пшенич.м/р)	120	118,00	261
309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные издел,масло)	180	32,00	92
378-17	Чай с сахаром (чай заварка,сахар)	200	8,00	86
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)	40	8,80	92
Итого сумма завтрака:		590	212,80	680
Обед				
29-17	Салат из сырых овощей с зеленью	100/1	43,00	85
38-16	Суп крестьянский с зеленью (картоф.,мор,лук реп,м/р)	250/2	45,00	150
402-96	Азу из говядины (мясо говядины,картофель,лук реп,томат.паста,м/р)	280	159,40	322
54-22	*Напиток из смородины(смородина,сахар)	200	25,00	126
338-17	Абрикос свежий	100	35,00	52
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)	40	8,80	92
Итого сумма обеда:		1023	327,20	952
Итого сумма за день:		1613	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