

И.В.Ращупкина

"КОМБИНАТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"**МЕНЮ № 1742****бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс**

15 Января 2025 г

№ сбор. рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал.
Завтрак 1 смены 1-4 кл				
74-17	Икра овощная(свекла,морковь,р.масло)	70/1	7,31	24
291-17	Плов из филе птицы	50/150	42,18	419
379-17	Кофейный напиток с молоком	200	7,08	62
P58233-18	Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью**(вода,сахар,соль,мука,премикс)	34	3,43	73
	Итого :	505	60,00	578
Обед ОВЗ 1 смены 1-4 кл и Обед 2 смены 3-4 кл				
132-97	Салат из моркови	60	4,52	38
96-17	Рассольник Ленинградский с зел. (карт,перловка,морк,лук,огурцы к.,масло)	200/1	10,93	91
TK-21-AP	Ежики из щуки в соусе сметанном с томато	100	23,01	227
8,81-82	Сложный гарнир(капуста туш.,пюре картоф.)	150	15,22	170
647-96	Напиток брусничный(брусника,сахар)	200	11,56	112
338-17	Яблоко свежее	120	14,40	56
P58233-18	Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью**(вода,сахар,соль,мука,премикс)	30	3,00	73
26983-15	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью*** (вода,сахар,соль,мука,премикс)	24	2,36	55
	Итого за обед 1-4 кл:	885	85,00	822
Полдник ОВЗ 2 смены 3-4 кл				
568-01	Булочка с яблоками	101	16,00	267
ГОСТ	Сок фруктовый	200	18,00	85
	Итого :	301	34,00	352
	Итого за день 1 смены:	1462,9	145,00	1400
	Итого за день 2 смены:	1249,9	119,00	1174

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой с 7-11л 60мг на порцию

**Хлеб пшеничный:белки-2,3;жиры-0,3;угл.-16;Са-0,5;Mg-5,7;Fe-0,4;P-19,5;ккал.-66

***Хлеб"Дарницкий":белки-1,9;жиры-0,5;угл.-13;Са-2,3;Mg-2,3;Fe-0,2;P-13,5;ккал-66

Зав. производством:

О.В.Якупова

И.В.Рашупкина

МЕНЮ № 1742

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

15 Января 2025 г

№ сбор. рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Ккал.
Завтрак 1 смены 5-11 кл				
74-17	Икра овощная(свекла,морковь,р.масло)с зел.	105/1	10,74	40
291-17	Плов из филе птицы	50/200	45,63	490
379-17	Кофейный напиток с молоком	200	7,08	62
P58233-18	Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью**(вода,сахар,соль,мука,премикс)	35,5	3,55	88
	Итого :	591,5	67,00	680
Обед ОВЗ 1 смены 5-11 кл и Обед 2 смены 6-8 кл				
132-97	Салат из моркови с зеленью	100/1	7,97	63
96-17	Рассольник Ленинградский с зел. (карт,перловка,морк,лук,огурцы к.,масло)	250/1	13,31	178
ТК-21-АР	Ежики из щуки в соусе сметанном с томато	100	23,01	227
8,81-82	Сложный гарнир(капуста туш.,пюре картоф.)	90/90	21,00	204
647-96	Напиток брусничный(брусника,сахар)	200	11,59	112
338-17	Яблоко свежее	100	12,00	47
P58233-18	Хлеб Пшеничный с витаминно-минеральной смесью**(вода,сахар,соль,мука,премикс)	30	3,00	73
26983-15	Хлеб Дарницкий с витаминно-минеральной смесью*** (вода,сахар,соль,мука,премикс)	21	2,12	48
	Итого за обед 1-4 кл:	983	94,00	952
Полдник ОВЗ 2 смены 6-8 кл				
568-01	Булочка с яблоками	63	10,00	276
ГОСТ	Сок фруктовый	200	18,00	85
338-17	Яблоко свежее	100	12,00	47
	Итого :	363	40,00	408
	Итого за день 1 смены:	1462,9	161,00	1632
	Итого за день 2 смены:	1249,9	134,00	1360

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотс 11-16л70мг на порцию

**Хлеб пшеничный:белки-2,3;жиры-0,3;угл.-16;Са-0,5;Mg-5,7;Fe-0,4;P-19,5;ккал.-66

***Хлеб"Дарницкий":белки-1,9;жиры-0,5;угл.-13;Са-2,3;Mg-2,3;Fe-0,2;P-13,5;ккал-66

Зав. производством:

О.В.Якупова