

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
"КОМБИНАТ  
Общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 245

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"8" сентября 2021 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
			гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>				
101-04	Икра кабачковая	70	100	13,78
164-01	Котлеты "обские" из минтая с маслом (минтай, капуста, морк, сыр, масло)	285	100/5	27,35
312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло)	169	200	12,43
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	56	200/7	2,40
ГОСТ	Батон нарезной с витам. минер. смесью ** (мука, дрожжи, масло, сахар)	92	35	1,41
338-17	Яблоки свежие	50	106,3	10,63
		722		
	<b>Итого сумма :</b>			<b>68,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>				
62-04	Салат из сыра яблок и огурцов (ябл. св. ог. св. сыр, масло)	88	100	24,14
102-17	Суп картофельный с фасолью. зел. (картоф. фасоль, морковь, лук реп, масло)	125	250/2	9,59
274-17	Зразы рубленые из говядины с соус. красным (говядина, батон, лук реп, яйца, мор. лук, томат, масло)	174	130	32,98
303-17	Каша пшенная вязкая (крупа пшенная, масло сл.)	165	180	5,49
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	106	200	3,30
ГОСТ	Батон нарезной с витам. минер. смесью ** (мука, дрожжи, масло, сахар)	105,0	40	1,61
ТУ-2002	Хлеб "Никитский" с витамин. минер. смесью*** (мука, дрожжи, масло, сахар)	95,0	35	1,30
338-17	Яблоки свежие	90,0	115,9	11,59
		948,0		
	<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>90,00</b>
	<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>			<b>158,00</b>

Примечание:

\*Витаминация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

\*\* Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

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

Зав. производством

Нарыжная С.В.

Директор МБОУ СОШ №10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
"КОМБИНАТ  
общественного питания"  
Общественного питания;  
столовая №10

## МЕНЮ № 245

### бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"8" сентября 2021 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
			гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>				
101-04	Икра кабачковая	39	60	8,22
164-01	Котлеты "обские" из минтая с маслом (минтай, капуста, морк, сыр, масло)	277	90/5	24,84
312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло)	115	150	9,36
377-17	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	50	200/7	2,40
ГОСТ	Батон нарезной с витам. минер. смесью ** (мука, дрожжи, масло, сахар)	92	35	1,41
338-17	Яблоки свежие	65	117,7	11,77
		638		
	<b>Итого сумма :</b>			<b>58,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>				
62-04	Салат из сыра яблок и огурцов (ябл. св. ог. св. сыр, масло)	67	60	14,49
102-17	Суп картофельный с фасолью.зел. (картоф. фасоль, морковь, лук реп, масло)	95	200/2	7,76
274-17	Зразы рубленые из говядины с соус. красным (говядина, батон, лук реп, яйца, мор. лук. томат. масло)	145	120	29,70
303-17	Каша пшенная вязкая (крупа пшенная. масло сл.)	99	150	3,49
349-17	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	172	200	3,28
ГОСТ	Батон нарезной с витам. минер. смесью ** (мука, дрожжи, масло, сахар)	92,0	35	1,41
ТУ-2002	Хлеб "Никитский" с витамин. минер. смесью*** (мука, дрожжи, масло, сахар)	84,0	30	1,12
338-17	Груши свежие	71,0	110,2	18,75
		825,0		
	<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>80,00</b>
	<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>138,00</b>

Примечание:

\*Витаминация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

\*\* Батон нарезной: белки-2,3;; жиры-0,3; угл.-16: Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

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

Зав. производством

Нарыжная С.В