

Директор МБОУ СОШ №10  
Шафран М.Н.



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

## МЕНЮ № 2061

### бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"30" марта 2022 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	71-17	Огурцы, помидоры свежие (порционно)	58	30/30	11,02
2	229-17	Минтай тушеный в томате с овощами (минтай, лук, морковь, томат, масло)	255	120	19,84
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	156	150	16,93
4	ТТК-39	Чай с молоком (чай заварка, сахар, молоко)	50	200	3,64
5	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	69	32	1,57
			588		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>53,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	94-16	Салат "Мозаика" (картоф. морк. зел. гор. яйцо, масло)	55	60	7,16
7	94-17	Рассольник с зеленью (ог. конс, картоф. морковь, лук, реп., масло)	114	200/1	11,70
8	290-17	Филе цыпленка тушеное в соусе красном основном (филе цып. бр. томат, мор. лук, масло р)	159	90	25,68
9	303-17	Каша пшеничная вязкая (крупа пшеничная, масло сл)	201	150	4,32
10	647-96	*Напиток брусничный (брусника замор. сахар)	102	200	10,45
11	338-17	Яблоки свежие	47	114,9	12,64
12	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	75	35	1,72
13	ТУ-04	***Хлеб "Никитский" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	68	30	1,33
			821		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>75,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>128,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 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  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2061

### бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"30" марта 2022 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена руб
				гр	
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	71-17	Огурцы, помидоры свежие (порционно)	96	100	18,36
2	229-17	Горбуша тушеная в томате с овощами (горбуша, лук, морковь, томат, масло)	276	100	30,34
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	198	180	20,28
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай заварка, сахар, шиповник)	50	200	1,70
5	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	58	27	1,32
			678		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>72,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>					
6	94-16	Салат "Мозаика" с зеленью (картоф. морк. зел. гор. яйцо, масло)	63	100/1	12,25
7	94-17	Рассольник с зеленью (ог. конс, картоф. морковь, лук, реп., масло)	134	250/2	14,85
8	290-17	Филе цыпленка тушеное в соусе красном основном (филе цып. бр. томат, мор. лук, масло р)	250	120	34,23
9	303-17	Каша пшеничная вязкая (крупа пшеничная. масло сл)	213	180	5,14
10	647-96	*Напиток брусничный (брусника замор. сахар)	102	200	10,46
11	338-17	Яблоки свежие	47	145,6	16,02
12	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	75	35	1,72
13	ТУ-04	***Хлеб "Никитский" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	68	30	1,33
			952		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>96,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>			<b>168,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию

\*\* Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-0,4; P-19,5; ккал-79

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

Зав. производством

Нарыжная С.В.