



Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.

АО "Комбинат  
общественного питания"  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
столовая №10

## МЕНЮ № 2531

### бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"26" апреля 2022 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	52-17	Салат из свеклы отварной (свекл.масло.зел.)	55	60	5,30
2	460-96	Биточки по-ноябрьски из оленины и говядины (оленина,гов ,лук реп.батон,молоко,масло)	202	90	37,35
3	528-96	Соус красный основной (морк.лук.томат.паста,мука,сахар,мас.р.)	24	30	0,73
4	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	178	150	5,61
5	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,44
6	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	69	32	1,57
			590		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>53,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
7	75-17	Икра морковная с зеленью (морковь,томат,лук,масло)	65	60/1	7,08
8	108-17	Суп картофельный с клецками ,с зеленью (картоф.морк.лук.реп.мука,яйц,масло)	129	200/2	8,48
9	277-17	Рулет с луком и яйцом из говядины (говяд.яйцо.лук.р.батон.мол.масло)	182	90	33,19
10	486-96	Рагу овощное (капус.морк.лук.картоф.томат.масло)	169	150	16,36
11	473-16	*Напиток витаминный (шиповник,изюм,сахар)	126	180	6,71
12	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	86	40	1,96
13	ТУ-04	***Хлеб "Никитский" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	65	27,6	1,22
			822		
		<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;Ca-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

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

Зав.производством

Нарыжная С.В.





АО "Комбинат  
общественного питания"  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
столовая №10

## МЕНЮ № 2531

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"26" апреля 2022 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	52-17	Салат из свеклы отварной (свекл.масло.зел.)	93	100	8,73
2	460-96	Биточки по-ноябрьски из оленины и говядины (оленина,гов ,лук реп.батон,молоко,масло)	190	100	41,53
3	528-96	Соус красный основной (морк.лук.томат.паста,мука,сахар,мас.р.)	24	30	0,73
4	309-17	Макаронные изделия отварные ( макаронные изделия,масло)	178	180	6,59
5	338-17	Яблоки свежие	47	91	10,02
6	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,44
7	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	86	40	1,96
			680		
<b>Итого сумма завтрака:</b>					<b>72,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>					
8	75-17	Икра морковная с кунжутом (морковь,томат,лук,кунжут,масло)	99	100/1	11,60
9	108-17	Суп картофельный с клецками ,с зеленью (картоф.морк.лук.реп.мука,яйц,масло)	118	250/1	10,14
10	277-17	Рулет с луком и яйцом из говядины (говяд.яйцо.лук.р.батон.мол.масло)	265	120	44,18
11	486-96	Рагу овощное (капус.морк.лук.картоф.томат.масло)	201	180	19,54
12	473-16	*Напиток витаминный (шиповник,изюм,сахар)	105	200	6,71
13	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	97	45	2,21
14	ТУ-04	***Хлеб "Никитский" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	69	36,7	1,62
			954		
<b>Итого сумма обеда:</b>					<b>96,00</b>
<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>					<b>168,00</b>

Примечание:

\*витаминация 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-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.