

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1594

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"01" февраля 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	45-17	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста белокоч. морков. кунжут. масло)	71	100	6,30
2	284-01	Котлеты любительские из щуки (фарш щуки, лук реп. морк. яйцо. масло)	258	100	28,58
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	164	180	15,41
4	387-17	Яблоки свежие	47	100	13,00
5	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	60	200	0,96
6	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	80	32	2,75
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОБЗ 5-11 кл.					
7	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла, сыр, масло)	88	110	15,98
8	102-17	Рассольник ленинградский с зеленью (картофель, морковь, лук реп. огур. конс. крупа перл. масло)	90	250/1	11,05
9	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц, лук реп. чеснок. том. п. мука. масло.)	255	100	33,07
10	303-17	Каша пшенная (крупа пшенная. масло)	255	190	6,25
11	338-17	Яблоки свежие	50	105	13,65
12	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св. сахар.)	22	200	7,12
13	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	112	45	3,87
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	80	35	3,01
			952,0		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОБЗ 5-11 кл:			161,00

*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-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 № 1594

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"01" февраля 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	45-17	Салат из белокачанной капусты с морковью, с кунжутом (капуста белокач. морков. кунжут. масло)	38	60/1	4,29
2	284-01	Котлеты любительские из щуки (фарш щуки, лук реп. морк. яйцо. масло)	206	90	25,77
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	147	150	12,88
4	387-17	Яблоки свежие	47	100	13,00
5	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	62	200	0,96
6	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	89	36	3,10
			589		
Итого сумма завтрака:					60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
7	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла, сыр, масло)	67	60	8,74
8	102-17	Рассольник ленинградский с говядиной, зеленью (картофель, морковь, лук реп. огур. конс. крупа перл. масло)	112	10/200/1	18,60
9	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц, лук реп. чеснок. том. п. мука. масло,)	174	90	27,44
10	303-17	Каша пшенная (крупа пшенная. масло)	255	150	4,97
11	338-17	Яблоки свежие	47	100	13,00
12	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св. сахар.)	22	200	7,09
13	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	100	40	3,44
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	46	20	1,72
			823,0		
Итого сумма обеда:					85,00
Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:					145,00

*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. пр-вом

Нарожная С.В.