

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 2002

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"22" февраля 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептов	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена руб
				гр	
Завтрак 5-11 кл.					
1	67-17	Винегрет овощной (картоф.свекл.морк.лук реп.огур.конс.масло)	40	100	14,07
2	284-01	Котлеты "Сурские" из минтая (рыба минтай,морковь.лук.капуста,яйцо сухари.масло)	257	100	17,97
3	312-17	Пюре картофельное (картофель,молоко,масло сл.)	164	180	15,41
4	387-17	Яблоки свежие	61	100	13,00
5	54-22гн	Чай фруктовый с яблоком и сахаром (чай черный,яблоки.вода,сахар)	60	200	2,68
6	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	112	45	3,87
			694		
Итого сумма завтрака:					67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
7	45-17	Салат из белокачанной капусты с морковью,с кунжутом (капуста белокач.морков.кунжут.масло)	72	100/1	6,80
8	95-17	Рассольник домашний с говядиной ,с зеленью (ог.конс,картоф.морковь.лук.реп.капуста,говядина,масло)	137	10/250/1	21,99
9	290-17	Филе цыпленка тушеное в соусе красном основном (филе цып.бр.томат,мор.лук,масло р)	171	100	29,59
10	303-17	Каша пшеничная вязкая (крупа пшеничная.масло сл)	232	190	6,09
11	387-17	Яблоки свежие	47	130	16,90
12	ТТК	*Напиток лимонный (лимон.сахар)	102	200	5,27
13	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	113	45	3,87
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	80	40,5	3,49
			954		
Итого сумма обеда:					94,00
Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:					161,00

Примечание:

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

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

***Хлеб " Дарницкий": 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"
столовая №10

МЕНЮ № 2002

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"22" февраля 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	67-17	Винегрет овощной с зеленью (картоф.свекл.морк.лук реп.огур.конс.масло)	31	60/1	8,69
2	284-01	Котлеты "Сурские" из горбуши с маслом (рыба горбуша,морковь.лук.капуста,яйцо.сухари.масло)	234	100/5	30,98
3	312-17	Пюре картофельное (картофель,молоко,масло сл.)	155	170	14,55
4	54-22гн	Чай фруктовый с яблоком и сахаром (чай черный,яблоки.вода,сахар)	61	200	2,68
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	106,8	36	3,10
			587,8		
Итого сумма завтрака:					60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	45-17	Салат из белокачанной капусты с морковью,с кунжутом (капуста белокач.морков.кунжут.масло)	38	60/1	4,29
7	95-17	Рассольник домашний с говядиной (ог.конс.картоф.морковь.лук.реп.капуста.говядина.масло)	105	10/200	19,28
8	290-17	Филе цыпленка тушеное в соусе красном основном (филе цып.бр.томат,мор.лук,масло р)	171	100	29,60
9	303-17	Каша пшеничная вязкая (крупа пшеничная.масло сл)	180	150	4,85
10	387-17	Яблоки свежие	56	120	15,60
11	ТТК	*Напиток лимонный (лимон.сахар)	102	200	5,27
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	100	40	3,44
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	71	31	2,67
			823		
Итого сумма обеда:					85,00
Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:					145,00

Примечание:

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

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

***Хлеб "Дарницкий": 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.