



Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.

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

МЕНЮ № 2005

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"01" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	24-17	Салат из свежих помидоров с зеленью (помид.св.лук реп.зел.масло)	71	100	17,39
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	16,20
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный.сахар)	60	200	0,96
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	80	45	3,87
			633		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
6	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла,сыр,масло)	88	100	14,53
7	102-17	Рассольник ленинградский с зеленью (картофель,морковь,лук реп.огур.конс.круп.масло)	90	250/1	11,46
8	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц,лук реп.чеснок.том.п.мука.масло,)	255	100	33,07
9	303-17	Каша пшенная (круп.пшенная.масло)	255	190	6,25
10	338-17	Яблоки свежие	50	115	14,95
11	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св.сахар.)	22	200	7,12
12	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	112	45	3,87
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан.дрожжи,масло,сахар)	80	32	2,75
			952,0		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:			161,00

*Витаминизация 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
общественного питания"
столовая № 10 ТАНИНГ

МЕНЮ № 2005

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"01" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	71-17	Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры)	38	60	15,00
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	170	15,30
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	62	200	0,96
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	89	34,5	2,97
			542		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла, сыр, масло)	67	60	8,74
7	102-17	Рассольник ленинградский с говядиной, зеленью (картофель, морковь, лук реп. огур. конс. крупа перл. масло)	112	10/200/1	18,60
8	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц, лук реп. чеснок, том. п. мука, масло,)	174	90	27,44
9	303-17	Каша пшенная (крупа пшенная, масло)	255	150	4,97
10	338-17	Яблоки свежие	47	100	13,00
11	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св. сахар)	22	200	7,09
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)	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

** 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