

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
"КОМБИНАТ  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2011

**бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс**

"10" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	54-22з-22	Маринад овощной со свеклой, зеленью (свекла, лук реп. том. паста. масло)	42	60/1	4,41
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит" из оленины (оленина, капуста, лук, яйцо, батон, сыр, масло)	346,5	90	36,83
3	310-17	Картофель отварной (картофель, масло сл.)	57	150	13,57
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай, сахар, шиповник)	50	200	2,01
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	92	37	3,18
			587,5		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	21-17	Салат из консервированных огурцов, зелень (огур. конс. лук. масло)	35	60/1	15,48
7	88,17	Щи из капусты картофелем, с зеленью (капуста, картофель, морковь, лук реп., том. п. масло)	112	200/1	6,02
8	294-17	Биточки рубленые из филе птицы (филе цып. бройлер батон, молоко, масло)	177	100	34,54
9	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	192	160	10,79
10	528-96	Соус красный основной (морк. лук реп. том. пас. мука. масло)	36	30	0,70
11	647-96	*Напиток из брусники (брусника, сахар)	106	200	11,57
12	р58233-18	**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)	65	28,6	2,46
			823		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл.:</b>			<b>145,00</b>

Примечание:

\*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-0,4; P-19,5; ккал-79

\*\*\*Хлеб "Дарницкий": 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.

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2011

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"10" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	54-22з-22	Маринад овощной со свеклой (свекла, лук реп. том. паста. масло)	70	100	6,85
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит" из оленины (оленина, капуста, лук, яйцо, батон, сыр, масло)	406	100	40,86
3	310-17	Картофель отварной (картоф, масло сл.)	70	180	15,84
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)	74	29	2,49
			680		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОБЗ 5-11 кл.</b>					
6	40-17	Салат картофельный с зеленым горошком с зеленью (зел. горош., конс. лук, картоф, масло)	62	100/1	11,41
7	88-17	Щи из капусты картофелем, говядиной (капуста, картоф, морк, лук реп., том. п. говядина, масло)	168	250/10	17,00
8	294-17	Биточки рубленые из филе птицы (филе цыпл. бройлер, батон, молоко, масло)	195	100	34,54
9	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	200	180	12,14
10	528-96	Соус красный основной (морк, лук реп. том. пас. мука, масло)	36	30	0,70
11	647-96	*Напиток из брусники (брусника, сахар)	106	200	11,59
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)	73	32	2,75
			952		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОБЗ 5-11 кл:</b>			<b>161,00</b>

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-0,4; P-19,5; ккал-79

\*\*\*Хлеб "Дарницкий": 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.