



Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.

АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 2016

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"17" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	372-17	Яблоко печеное с сахаром (яблоко св.сахар)	82	100	16,83
2	233-17	Запеканка из творога с соусом брусничным (творог,яйц,мол,манка,масло,брусника.крахм.сахар)	423	215	46,20
3	376-17	Чай с сахаром (чай черный сахар)	86	200	0,96
4	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	89	36	3,01
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОБЗ 5-11 кл.					
5	74-17	Икра овощная (свекл.морк.лук.том.масл)	61	100	11,14
6	102-17	Суп картофельный с фасолью,с зеленью (картоф.фасоль,морковь,лук реп,масло)	116	250/1	9,76
7	ТТК№5	Люля-кебаб по Ямальски (оленина,птица) (оленина,филе цып.бр.лук реп.масло)	282	100	46,88
8	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	190	180	7,53
9	647-96	*Напиток из брусники (брусника,сахар)	106	200	11,59
10	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	112	45	3,87
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	85	37,5	3,23
			952		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОБЗ 5-11 кл:			161,00

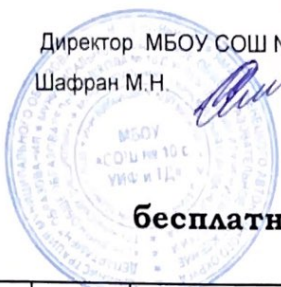
Примечание:

- *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 № 2016

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"17" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн. цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	372-17	Яблоко печеное с сахаром (яблоко св.сахар)	85,6	65	10,94
2	223-17	Запеканка из творога с соусом брусничным (творог,яйц,мол,манка,масло,брусника,крахм,сахар)	332,8	200	43,32
3	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	86	200/7	2,56
4	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	87	37	3,18
			591,4		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
5	74-17	Икра овощная (свекл.морк.лук.том.масл)	43	75	8,96
6	102-17	Суп картофельный с фасолью,с зеленью (картоф,фасоль,морковь,лук реп,..,масло)	70	200/1	7,85
7	ТТК№5	Люля-кебаб по Ямальски (оленина,птица) (оленина,филе цып.бр.лук реп.масло)	260	90	43,43
8	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	176	170	7,17
9	647-96	*Напиток из брусники (брусника,сахар)	106	200	11,57
10	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	100	40	3,44
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	68	30	2,58
			823		
		Итого сумма обеда:			85,00
		Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:			145,00

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-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