



Директор МБОУ СОШ №10

Шафран М.Н.

АО "Комбинат
общественного питания"

столовая №10

МЕНЮ № 2018

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"21" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	413-03	Салат из кукурузы с картофелем ,зеленью (кукур.конс.картоф..лук реп.масло.)	56	100/1	12,83
2	294-17	Котлеты рубленые из птицы (цыпл.бройлер.батон.молоко.масло)	193	100	34,54
3	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,масло)	221	185	12,50
4	528-96	Соус красный основной (лук реп.морковь.томат пас.мука.масло)	36	30	0,70
	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,56
	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	113	45	3,87
		Итого сумма завтрака:	681		67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
5	101-04	Икра кабачковая (кабачки,мор.лук,масло р.)	81	100	13,65
6	111-04	Борщ сибирский с зеленью (свекл.кап.карт.фас.мор.лук.том.п.масл.)	160	250/1	8,98
7	256-17	Говядина тушеная (говядина,лук.реп.морковь.томат.масло)	257	100	51,44
8	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло сл.)	190	180	7,53
9	388-17	*Напиток из плодов шиповника (шиповн.сахар)	84	200	6,01
10	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	112	45	3,87
11	ТУ-04	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	68	29,3	2,52
			952		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:			161,00

Примечание:

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

** Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Мд-5,7; Fe-0,4; P-19,5; ккал-79

***Хлеб" Дарницкий: белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-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 № 2018

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"21" марта 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	413-03	Салат из кукурузы с луком и яйцом ,зеленью (кукур.конс.яйцо.лук реп.масло.)	76	60/1	12,00
2	294-17	Котлеты рубленые из птицы (цыпл.бройлер.батон.молок.масло)	142	90	31,41
3	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,масло)	180	150	10,15
4	528-96	Соус красный основной (лук реп.морковь.томат пас.мука.масло)	36	30	0,70
	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,56
	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	92	37	3,18
		Итого сумма завтрака:	588		60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
5	101-04	Икра кабачковая (кабачки,мор.лук,масло р.)	39	60	8,22
6	111-04	Борщ сибирский с филе птицы, с зеленью (свекл.кап.карт.фас.мор.лук.том.п.филе цып.бр.масл.)	130	200/10/1	12,30
7	256-17	Говядина тушеная (говядина,лук.реп.морковь.томат.масло)	251	90	46,28
8	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло сл.)	155	150	6,41
9	388-17	*Напиток из плодов шиповника (шиповн.сахар)	84	200	5,99
10	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	100	40	3,44
11	ТУ-04	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	64	27,4	2,36
			823,0		
		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; Мд-5,7; Fe-0,4; P-19,5; ккал-79

***Хлеб "Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-0,2; P-13,5; ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.