

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
"Общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2479

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"17" мая 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	23-17	Салат из свежих помидоров с зеленью (помид. св. лук реп. зел. масло)	71	100/1	17,40
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	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	80	44,9	3,86
			633		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>					
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. крупа перл. масло)	137	250/1	11,46
8	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц, лук реп. чеснок том. п. мука, масло,)	200	100	33,07
9	303-17	Каша пшенная (крупа пшенная, масло)	270	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	p58233-18	**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
			952,0		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>			<b>161,00</b>

\*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-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



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

## МЕНЮ № 2479

### бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"17" мая 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
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)	248,6	90	25,77
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	155,2	170	15,30
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	60	200	0,96
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	85,7	34,5	2,97
			587,5		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла, сыр, масло)	67	60	8,74
7	102-17	Рассольник ленинградский с говядиной (картофель, морковь, лук реп. огур. конс. крупа перл. масло)	112	200/10	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		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>145,00</b>

\*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.