

И.О. Директора МБОУ СОШ № 10

Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1601

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"04" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	03-17	Бутерброд с сыром (сыр,масло,батон)	154	20\10\30	21,06
2	93-04	Каша молочная "Дружба" с маслом (молоко.кр.пшеничная рис.сах.масло)	214	180/5	12,84
3	387-17	Мандарины свежие	85	100	19,60
4	378-17	Чай с молоком (молоко,чай черный,сахар)	82	200	4,45
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	53	23	2,05
			588		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	74-17	Икра овощная с зеленью (свекла,том п.,морковь,лук реп.масло)	38	60/1	6,68
7	102-17	Суп картофельный с горохом,с индейкой, зеленью (картоф.горох,морковь,лук реп.филе индейки.масло)	196	200/10/1	14,70
8	268-17	Котлеты по-Ноябрьски из оленины и филе птицы (оленина,филе цып бр.,батон,мол,лук,масло)	277	90	37,97
9	310-17	Картофель отварной (картофель.масло)	57	150	16,92
10	349-17	*Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты,сахар)	106	200	3,39
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	75	30	2,67
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	73	30	2,67
			822		
		Итого сумма обеда:			85,00
		Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:			145,00

Примечание:

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

****Батон нарезной :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

** Хлеб пшеничный :белки-2,3;;жиры-0,3;угл.-16:Са-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

Зав.производством

Нарыжная С.В

И.О. Директора МБОУ СОШ № 10
Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1601

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"04" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	03-17	Бутерброд с сыром (сыр,масло,батон)	154	20\10\30	21,06
2	93-04	Каша молочная "Дружба" с маслом (молоко,к.р.пшеничная,рис,сах.масло)	277	200/10	16,99
3	387-17	Фрукты свежие	85	110	21,56
4	378-17	Чай с молоком (молоко,чай черный,сахар)	82	200	4,45
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	82	33	2,94
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОБЗ 5-11 кл.					
6	74-17	Икра овощная (свекла,том п.,морковь,лук реп.масло)	68	100	9,80
7	102-17	Суп картофельный с горохом,с.зеленью (картоф.горох,морковь,лук реп,масло)	133	250/1	8,62
8	268-17	Котлеты по-Ноябрьски из оленины и филе птицы (оленина,филе цып.бр.,батон,мол,лук,масло)	269	100	42,17
9	310-17	Картофель отварной с маслом (картофель.масло)	192	180/5	23,40
10	349-17	*Компот из сухофруктов (сухофрукты,сахар)	106	200	3,42
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	100	40	3,56
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	84	35	3,03
			952		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОБЗ 5-11 кл:			161,00

Примечание:

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

**** Батон нарезной: 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

** Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16: Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

Зав. производством

Нарыжная С.В

И.О. Директора МБОУ СОШ №10
Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1601

комплексное меню лечебно-диетического питания

"04" марта 2024г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Углево-	Эн.
			гр	ды	ценность
Завтрак 5-11класс					
1	15-17	Сыр (порционно)	30	0	103
2	210-07	Омлет (белковый) (яйцо.молоко.масло)	200	41	320
3	338-17	Яблоки свежие (зеленые)	130	12,8	110
4	ТТК	Чай из шиповника без сахара (чай заварка,шиповник)	200	0	56
5	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан.дрожжи,масло,сахар)	40	17,9	91
Итого за завтрак:			600	71,7	680
Обед 5-11 класс					
6	59-17	Салат из моркови с яблоками (морковь св.яблоки)	101	50	0
7	99-17	Суп из овощей с зеленью (капуста,лук реп,морк,картоф,масло)	252	10	160
8	256-17	Говядина тушеная (без муки) (говядина,лук реп.том.паста.масл)	120	11	279
9	303-17	Каша перловая вязкая (крупа перлов.масло)	180	8	150
10	338-17	Груша свежая	100	0,4	94
11	349-17	*Компот из сухофруктов (без сахара) (сухофрукты)	200	3	80
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан.дрожжи,масло,сахар)	70	22,8	189
Итого за обед:			1023	105,2	952
Итого за день			1623	176,9	1904,00

Примечание:

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

***Хлеб" Дарницкий": белки-1,9;жиры-0,5;угл,-13;Са-0,5;Мд-2,3;Fe-02;P-13,5;ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.