

И.О. Директора МБОУ СОШ №10

Бородацкая Е.А.



АО "Комбинат

общественного питания"
"ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"
столовая №10

МЕНЮ № 1602

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"05" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	52-17	Салат из свеклы отварной с зеленью (свекла, масло, лук реп)	40	70/1	4,26
2	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл. бройлер, яйцо, сухари, масло)	222	90	44,85
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	180	150	7,09
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар,)	60	200	1,04
5	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	86	31	2,76
Итого сумма завтрака:			588		60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	15-17	Салат из свежих помидоров и огурцов, с зеленью (помид, огурцы, лук, масло)	39	60/1	14,59
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, говядиной с зеленью (свек, капуста, картоф, морк, лук, том. п. гов, масло)	144	200/15/1	20,62
8	291-17	Плов из птицы (цып. бр, крупа рис, морк, лук реп, том. п. масло)	401	200	32,27
9	54-22хн-22	*Компот из вишни (вишня замор., сахар)	84	200	11,91
10	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	87	35	3,12
11	ТУ-04	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	67	28	2,49
			822,0		
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-04; P-19,5; ккал-79

***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.

И.О.Директора МБОУ СОШ№10
Бородацкая Е.А.

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



МЕНЮ № 1602

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"05" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	52-17	Салат из свеклы отварной (свекла,масло,лук реп)	40	100	5,57
2	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл.бройлер.яйцо.сухари.масло)	281	100	49,83
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	216	180	8,33
4	376-17	Чай с сахаром (чай заварка,сахар.)	60	200	1,04
5	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	53	25	2,23
		Итого сумма завтрака:	650		67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
6	15-17	Салат из свежих помидоров и огурцов , с зеленью (помид.огурцы,лук.масло)	39	100/1	24,03
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, говядиной с зеленью (свек,капус,картоф,морк,лук,том.п.гов,масло)	160	250/10/1	17,90
8	291-17	Плов из птицы (цып. бр,крупа рис.морк.лук реп.том.п.масло)	473	240	34,96
9	54-22хн-22	*Компот из вишни (вишня замор..сахар)	84	200	11,94
10	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	88	35	3,12
11	ТУ-04	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	66	23	2,05
			910,0		
		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;Mд-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

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

Зав.производством

Нарыжная С.В.



И.О. Директора МБОУ СОШ №10

Бородацкая Е.А.

АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10 ПИТАНИЕ

МЕНЮ № 1602

комплексное меню лечебно-диетического питания

"05" марта 2024г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
Завтрак 5-11класс					
1	45-17	Салат из белокачанной капусты с зеленью (капуста, морк. лук реп. лим. кис. масло. зел.)	101	6	48
2	255-17	Печень по-строгановски (без муки) (печень гов. лук реп. смет. масло)	110	19	231
3	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	180	16,9	169
4	338-17	Яблоки свежие (зеленые)	100	9,8	85
5	375-17	Чай (без сахара) (чай черный)	200	2	56
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	40	17,9	91
Итого за завтрак:			731	71,6	680
Обед 5-11 класс					
7	75-17	Икра морковная (морковь, лук реп. том. пас. масло)	105	5,2	74
8	108-17	Суп картофельный с клецками, с зеленью (картоф. морковь, лук, реп., мука, яйцо, масло)	252	26,6	125
9	108-17	Котлеты по-ноябрьски из оленины и говядины (говядина, оленина, яйцо, лук, масло)	110	25	284
10	316-17	Овощи припущенные (капуста, морковь, лук реп. масло)	200	32,2	200
11	349-17	*Компот из кураги без сахара (курага сушеная)	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:			737	114,8	952
Итого за день			1468	186,4	1632

Примечание:

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

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

Зав. производством

Нарыжная С.В.