

И.О. Директора МБОУ СОШ №10

Бородавская Е.А.

АО "Комбинат

общественного питания"  
Общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2496

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"09" апреля 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен. ккал.	Цена	
				Выход гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	52-17	Салат из свеклы отварной, кунжут (свекла, масло, лук реп, кунжут)	46	70/1	4,36
2	416-96	Биточки из говядины (говядина, лук реп, батон, масло)	233	90	43,27
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	155	160	7,42
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай черный, шиповник, вода, сахар)	61	200	2,01
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	93	33	2,94
			588		
<b>Итого сумма завтрака :</b>					<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	52-23-22	Помидор свежий в нарезке (помидоры свежие)	68	60	15,30
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем, с филе пт. зелень (картоф. морк, лук реп, кап, том. п. филе пт. масло)	180	200/10/1	15,30
8	294-15	Запеканка из печени с рисом, маслом (печень гов. рис. лук реп. яйцо. масло.)	288	90/5	26,99
9	351-16	Картофель отварной (картоф. масло)	57	150	16,92
10	476-16	*Напиток вишневый (вишня. сахар)	106	200	4,79
11	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	75	35	3,12
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	48	29	2,58
			822		
<b>Итого сумма обеда:</b>					<b>85,00</b>
<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>					<b>145,00</b>

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-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



И.О.Директора МБОУ СОШ№10

Бородацкая Е.А.

АО "Комбинат

общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2496

### бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"09" апреля 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	52-17	Салат из свеклы отварной, кунжут (свекла,масло,лук реп,кунжут)	63	100/1	6,07
2	416-96	Биточки из говядины (говядина,лук реп,батон.масло)	294	100	48,01
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	190	180	8,33
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай черный,шиповник.вода,сахар)	61	200	2,01
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	72	29	2,58
			680		
		<b>Итого сумма завтрака :</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОБЗ 5-11 кл.</b>					
6	24-17	Салат из свежих помидоров и огурцов , с зеленью (помид.огурцы,лук.масло)	56	100/1	24,03
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью (картоф.морк,лук реп.кап,том.п..масло)	154	250/1	7,87
8	294-15	Запеканка из печени с рисом ,маслом (печень гов.рис.лук реп.яйцо.масло,)	257	100/5	29,69
9	351-16	Картофель отварной (картоф..масло)	195	190	21,43
10	476-16	*Напиток вишневый (вишня.сахар)	75	200	4,81
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	88	35	3,12
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	127	34	3,05
			952		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОБЗ 5-11 кл:</b>			<b>161,00</b>

Примечание:

\*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-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

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



АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2496

### комплексное меню лечебно-диетического питания

"09" апреля 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
<b>Завтрак 5-11класс</b>					
1	45-17	Салат из белокачанной капусты (капуста, морк. лук реп. лим. кис. масло)	120	6	48
2	418-96	Зразы рубленые из говядины (говядина, сухари, лук реп. масло)	110	2,8	145
3	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	230	27	215
4	484-96	Соус красный основной (без муки) (лук реп. морк. том. п. масло)	50	16,8	118
5	376-17	Чай (без сахара) (чай черный)	200	0	56
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	43	19,2	98
<b>Итого за завтрак:</b>			<b>753</b>	<b>71,8</b>	<b>680</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>					
7	75-17	Икра морковная с зеленью (морковь, том. пас. лук реп. масло)	101	10,2	33
8	94-17	Рассольник с зеленью (картоф. морковь, лук реп. огур. конс., масло)	252	2,2	95
9	290-17	Филе птицы тушеное в соусе (без муки) (филе цып. бр. лук. морк. том. п. масло)	100	40,3	232
10	315-17	Морковь отварная (морковь, масло)	180	23,7	180
11	338-17	Яблоки свежие (зеленые)	110	9,8	85
12	349-17	*Компот из кураги без сахара (курага сушеная)	200	5	138
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	70	22,8	189
<b>Итого за обед:</b>			<b>1013</b>	<b>114</b>	<b>952</b>
<b>Итого за день</b>			<b>1766</b>	<b>185,8</b>	<b>1632</b>

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.