

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



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1606

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"12" 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, 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		
Итого сумма завтрака :					60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
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		
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; 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
Бородавская Е.А.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1606

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"12" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
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		
Итого сумма завтрака :					67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
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		
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; 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. Директор МБОУ СОШ №10

Бородацкая Е.А.

АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1606

комплексное меню лечебно-диетического питания

"12" марта 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Углево-	Эн.
			гр	ды	ценность
Завтрак 5-11класс					
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
Итого за завтрак:			753	71,8	680
Обед 5-11 класс					
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
Итого за обед:			1013	114	952
Итого за день			1766	185,8	1632

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; Р-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.