



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

АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1607

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"13" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	02-17	Бутерброд с повидлом (батон,масло сл.повидло)	42	30/5/25/	9,95
2	325-96	Котлеты "Сурские" из щуки (фарш щуки,лук реп.яйцо.масло)	226	90	21,33
3	312-17	Пюре картофельное (картофель,молоко,масло сл.)	155	150	16,70
4	382-17	Какао с молоком (молоко,какао,сахар)	82	200	9,26
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	83	31	2,76
			588		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОБЗ 1-4 кл.					
6	40-17	Салат картофельный с зеленым горошком (картофель,лук реп.зел.горошек конс,масло)	67	60	10,64
7	96-17	Рассольник домашний с филе птицы,с зеленью (ог.конс,картоф.морк,лук реп.капуста,филе птицы.масло)	102	200/10/1	17,64
8	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говяд.батон.лук реп. том.паста.мука,масло)	174	90	26,44
9	303-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречнев.масло)	255	150	7,01
10	387-17	Яблоки свежие	49	100	12,00
11	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св.сахар.)	22	200	6,64
12	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	88	30	2,67
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	66	22	1,96
			823,0		
		Итого сумма обеда:			85,00
		Итого сумма ОБЗ 1-4 кл:			145,00

*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

Бородацкая Е.А.



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

МЕНЮ № 1607

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"13" марта 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	02-17	Бутерброд с повидлом (батон, масло сл. повидло)	85	30/5/25/	9,95
2	325-96	Котлеты "Сурские" из щуки с маслом (фарш щуки, лук реп. яйцо, масло)	277	100/5	30,03
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	164	180	19,99
4	378-12	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)	72	29	2,58
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
6	40-17	Салат картофельный с зеленым горошком (картофель, лук реп. зел. горошек конс, масло)	88	100	13,74
7	96-17	Рассольник домашний с филе птицы, с зеленью (ог. конс, картоф. морк, лук реп. капуста, филе птицы, масло)	123	250/10/1	20,47
8	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говяд. батон, лук реп. том. паста, мука, масло)	447	100	26,63
9	303-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречнев. масло)	52	180	8,36
10	387-17	Яблоки свежие	52	100	12,00
11	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св. сахар.)	22	200	6,66
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	100	40	3,56
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	68	29	2,58
			952,0		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:			161,00

*Витаминация 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. Директор МБОУ СОШ №10

Бородацкая Е.А.



АО "Комбинат

общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1607

комплексное меню лечебно-диетического питания

"13" марта 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Углево-	Эн.
			гр	ды	ценность
Завтрак 5-11класс					
1	37-16	Салат овощной с яблоками (капуста, морк. яблок, масло)	101	1,9	85
2	229-17	Горбуша тушеная с овощами (горбуша, лук реп. морк. масло)	120	11,6	246
3	303-17	Каша перловая вязкая (крупа перловая, масло)	180	37	175
4	338-17	Груши свежие (зеленые)	100	0	57
5	377-17	Чай с лимоном без сахара (чай заварка, лимон)	200	3,4	26
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	40	17,9	91
Итого за завтрак:			741	71,8	680
Обед 5-11 класс					
7	74-17	Винегрет овощной с зеленью (свекла, морк, лук реп, картоф, ог. конс, масло)	101	2,2	47
8	101-17	Суп картофельный с пшеничной крупой, с зеленью (картоф. морковь, лук реп. крупа пшен, масло)	252	25	125
9	418-96	Зразы рубленые из говядины (говядина, сухари, лук реп. масло)	110	29,5	206
10	208-96	Овощи припущенные (капуста, морковь, лук реп. масло)	180	18	128
11	338-07	Яблоки свежие (зеленые)	100	9,8	85
12	349-17	*Компот из сухофруктов (без сахара) (сухофрукты)	200	7	172
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	70	22,8	189
Итого за обед:			1013	114,3	952
Итого за день			1754	186,1	1632

Примечание:

*Витаминизация 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.