

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1568

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"16" февраля 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	66-17	Салат из моркови с сахаром (морковь св.сахар)	85	65	3,59
2	223-17	Запеканка из творога с соусом брусничным (творог,яйц,мол,манка,масло,брусника.крахм.сахар)	364	160/40	51,36
3	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,56
4	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	77	28	2,49
			588		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
5	21-17	Салат из солёных огурцов с зеленью (огурцы консерв.лук реп..масло,зел)	43	60/1	15,58
6	151-16	Уха ростовская с минтаем ,с зеленью (картоф.лук р,морк,помид,минтай,масло,зел.)	76	200/1	18,11
7	299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (говяд.кр.рисовая.лук реп.мука.том.пас.масло)	277	100	27,84
8	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	180	150	7,09
9	647-96	*Напиток из клюквы (клюква,сахар)	106	200	11,57
10	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	75	30	2,67
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	66	24	2,14
			823		
		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;Ca-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

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

Зав.производством

Нарыжная С.В

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10 ПИТАНИЯ

МЕНЮ № 1568

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"16" февраля 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	66-17	Салат из моркови с сахаром (морковь св.сахар)	130	100	5,52
2	223-17	Запеканка из творога с соусом брусничным (творог,яйц,мол,манка,масло,брусника,крахм.сахар)	397	170/45	55,67
3	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,56
4	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	91	37	3,25
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОБЗ 5-11 кл.					
5	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла,масло,сыр)	61	100	13,92
6	151-16	Уха ростовская с горбушей ,с зеленью (картоф.лук р,морк,помид,горбуша,масло,зел.)	161	250/1	26,17
7	299-16	Ежики из говядины с соусом томатным (говяд.кр.рисовая.лук реп.мука.том.пас.масло)	265	100	27,84
8	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	190	180	8,33
9	647-96	*Напиток из клюквы (клюква,сахар)	106	200	11,59
10	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	88	35	3,12
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	81	34	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

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

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

Зав.производством

Нарыжная С.В

Директор МБОУ СОШ №10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1568

комплексное меню лечебно-диетического питания

"16" февраля 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Углево-	Эн.
			гр	ды	ценность
Завтрак 5-11класс					
1	62-17	Салат из моркови с кунжутом (морковь свежая, кунжут, масло)	101	7	50
2	108-17	Котлеты по-ноябрьски из оленины и говядины (говядина, оленина, яйцо, лук, масло)	120	31	250
3	484-96	Соус красный основной (без муки) (лук реп. морк. том. п. масло)	30	7,2	71
4	308-17	Горох отварной (крупа гороховая, масло)	190	3,4	150
5	378-17	Чай с молоком (без сахара) (чай черный, молоко)	200	3,4	77
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	36	16,1	82
Итого за завтрак:			677	68,1	680
Обед 5-11 класс					
7	50-17	Салат из свеклы с сыром и чесноком, зеленью (свекла, сыр, чеснок, масло)	111	0,4	88
8	113-17	Суп - лапша домашняя, с зеленью (картоф. лук. морк. мука. яйцо. масло)	252	25	145
9	297-17	Фрикадельки из птицы (цыпл. бройлер. хл. пшен. молоко. масло)	100	38,8	274
10	484-96	Соус красный основной (без муки) (лук реп. морк. том. п. масло)	30	0,5	24
11	321-17	Капуста тушеная (без муки) (капуста св. лук. морк. том. п. масло)	200	23,7	152
12	349-17	*Компот из сухофруктов (без сахара) (сухофрукты)	200	3	80
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	70	22,8	189
Итого за обед:			963	114,2	952
Итого за день			1640	182,3	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-0,2; P-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.