

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
Стоповая №10

МЕНЮ № 1150

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"21" декабря 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	э.н.цен.	Выход	Цена руб
			ккал.	гр	
Завтрак 1-4 кл.					
1	101-04	Икра кабачковая (морковь, кабачки, лук реп, масло)	13	65	8,91
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит" из оленины (оленина, капуста, лук, яйцо, батон, сыр, масло)	208	90	30,74
3	358-16	Рис с кукурузой и морковью (крупа рисовая, кукуруза консервированная, морковь, масло)	205	150	12,67
4	54-9гн-22	Чай с клюквой (чай заварка, сахар, брусника)	86	200	4,71
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	76	35	2,97
			588		
Итого сумма завтрака:					60,00
Обед ОБЗ 1-4 кл.					
7	97-16	Салат "Нежный" с зеленью (морковь, яблоки, яйцо, зелень, масло)	76	60/1	7,23
8	161-02	Суп полевой с филе птицы (картофель, лук реп, крупа пшено, филе цып. бр. масло)	184	200/10	15,25
9	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, лук реп, батон, томат, мука, масло)	159	90	26,50
10	486-96	Рагу овощное (картофель, капуста, морковь, лук, том. пас. масло)	112	150	14,56
11	338-17	Яблоки свежие	47	100	12,00
12	342-17	*Напиток из свежих яблок (яблоки св. сахар)	112	200	4,60
13	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	73	30	2,58
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	60	27	2,28
			823		
Итого сумма обеда:					85,00
Итого сумма ОБЗ 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-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.

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1150

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"21" декабря 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	э.н.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	101-04	Икра кабачковая (морковь, кабачки, лук реп, масло)	99	100	13,65
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит" из оленины (оленина, капуста, лук, яйцо, батон, сыр, масло)	279	100	34,05
3	305-07	Рис припущенный (крупа рисовая, масло)	151	180	12,01
4	54-9гн-22	Чай с клюквой (чай заварка, сахар, брусника)	86	200	4,71
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	65	30	2,58
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
7	97-16	Салат "Нежный" (морковь, яблоки, яйцо, масло)	56	100	11,38
8	161-02	Суп полевой с филе птицы (картофель, лук реп, крупа пшено, филе цып. бр. масло)	107	250/10	16,89
9	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, лук реп, батон, томат, мука, масло)	217	100	26,72
10	486-96	Рагу овощное (картофель, капуста, морковь, лук, том. пас. масло)	200	180	17,83
11	338-17	Яблоки свежие	54	100	12,00
12	342-17	*Напиток из свежих яблок (яблоки св. сахар)	112	200	4,62
13	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	126	35	3,01
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	80	18	1,55
			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.

Директор МБОУ СОШ №10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
"КОМБИНАТ"
общественного питания
столовая №10

МЕНЮ № 1150

комплексное меню лечебно-диетического питания

"21" декабря 2023г

№ п/п	№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
Завтрак 5-11класс					
1	15-17	Сыр (порционно)	20	0	103
2	234-17	Биточки из минтая (минтай,сухари пш.масло)	120	26	214
3	324-17	Свекла тушеная в сметанном соусе (без муки) (свекла,сметана,масло)	180	15,4	80
4	338-17	Груши свежие (зеленые)	110	10	94
5	379-17	Кофейный напиток (без сахара) (коф.напит.бодрость)	200	2,2	98
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	40	17,9	91
Итого за завтрак:			670	71,5	680
Обед 5-11 класс					
7	49-17	Салат витаминный (2 вариант) с зеленью (капуста,морк.зел.горош.масло)	101	1,9	85
8	101-17	Суп картофельный с пшеничной крупой, с зеленью (картоф.морковь,лук,реп.круп.пшен,масло)	252	25	107
9	280-17	Фрикадельки из говядины в соусе красном без муки (говядина,лук,том.паст.,масло)	100	28,5	182
10	143-17	Рагу овощное (капуста,морковь,лук реп.том.пас.масло)	180	23,7	180
11	338-17	Груши свежие (зеленые)	100	10	94
12	342-17	*Компот из св.яблок без сахара (яблоки св.)	200	2	115
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	70	22,8	189
Итого за обед:			1003	113,9	952
Итого за день			1673	185,4	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;P-13,5;ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.