

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 712

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"23" ноября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	101-04	Икра кабачковая (морковь, кабачки, лук реп, мпсло)	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 конс, морковь, масло)	205	150	12,67
4	54-9гн-22	Чай с клюквой (чай заварка, сахар, брусника)	86	200	4,71
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	76	35	2,97
			588		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОВЗ 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 (картоф., 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 р батон, томат, мука, масло)	159	90	26,50
10	486-96	Рагу овощное (картоф. капуста, мор. 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	p58233-18	**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 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.

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 712

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"23" ноября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	101-04	Икра кабачковая (морковь, кабачки, лук реп, мпсло)	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	p58233-18	**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 (картоф., 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 р. батон, томат, мука, масло)	217	100	26,72
10	486-96	Рагу овощное (картоф. капуста, мор. 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	p58233-18	**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-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.