

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 1573

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"26" февраля 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	181-17	Каша манная молочная с маслом (молоко, кр. манная, сах. масло)	207	150/5	10,52
2	387-17	Фрукты свежие	57	105	25,20
3	382-17	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток "Бодрость", сахар, молоко)	100	200	5,83
4	680-96	Блинчики со сгущенным молоком (мука, яйцо, молоко, масло, молоко сгущ.)	224	55/15	18,45
			588		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
5	101-16	Салат "Розовый" (капуста белокач, свекла, кисл. лим., масло.)	51	60	4,11
6	98-17	Суп крестьянский (картоф. морковь, лук реп. капуста, масло)	115	200	4,65
7	664-96	Пельмени из оленины с маслом (оленина, филе цып. бр. мука, яйцо, масло)	425	200	69,02
8	349-17	*Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар)	126	200	3,39
9	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	58	23	2,05
10	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	48	20	1,78
			823		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>145,00</b>

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

\*\*\*\* Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

Зав. производством

Нарыжная С.В



Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.

АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 1573

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"26" февраля 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн. цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	181-17	Каша манная молочная с маслом (молоко, кр. манная сах. масло)	314	200/10	16,32
2	387-17	Яблоки свежие	67	110	13,20
3	382-17	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток "Бодрость, сахар, молоко)	100	200	5,83
4	680-96	Блинчики со сгущенным молоком (мука, яйцо, молоко, масло, молоко сгущ)	199	110/15	31,65
			680		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>					
5	101-16	Салат "Розовый" (капуста белокач, свекла, кисл. лим., масло.)	68	100	6,85
6	98-17	Суп крестьянский (картоф. морковь, лук реп. капуста, масло)	187	250	5,78
7	664-96	Пельмени из оленины с маслом (оленина, филе цып. бр. мука, яйцо, масло)	448	200/10	73,90
8	349-17	*Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар)	126	200	3,42
9	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	75	25	2,23
10	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	48	20,5	1,82
			952		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>			<b>161,00</b>

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

\*\*\*\* Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

Зав. производством

Нарыжная С.В

Директор МБОУ СОШ №10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
"КОМБИНАТ  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 1573

### комплексное меню лечебно-диетического питания

"26" февраля 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход	Углево-	Эн.
			гр	ды	ценность
<b>Завтрак 5-11класс</b>					
1	17-03	Бутерброд с сыром (хлеб ржаной, сыр, масло)	60	8,5	168
2	243-96	Запеканка капустная со сметаной (капуста, морк. лук реп, яйцо, масло)	220	32	236
3	338-17	Груша свежая (зеленая)	130	12,8	110
4	379-17	Кофейный напиток без сахара (коф. напиток, бодрость)	200	2,2	98
5	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	30	13,4	68
		<b>Итого за завтрак:</b>	<b>640</b>	<b>68,9</b>	<b>680</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>					
6	52-17	Салат из свеклы отварной с зеленью (свекла, лук реп, масло)	101	0,4	88
7	101-17	Суп картофельный с перловой крупой, с зеленью (крупка перлов., лук реп, морк, картоф, масло)	251	26	105
8	260-17	Гуляш из говядины (без муки) (говядина, лук реп, том. паста, масл)	110	42	337
9	143-17	Рагу овощное (без муки) (капуст, морк, лук реп, карт. том. п. масло)	200	19	135
10	388-17	*Напиток из шиповника (без сахара) (шиповник сушеный)	100	6	115
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	64	20,8	172
		<b>Итого за обед:</b>	<b>826</b>	<b>114,2</b>	<b>952</b>
		<b>Итого за день</b>	<b>1466</b>	<b>183,1</b>	<b>1904,00</b>

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-02; P-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.