

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 256

### бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"26" сентября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	71-17	Помидоры свежие (порционно)	46	70	9,88
2	ТТК-3	Биточки по-Ноябрьски (оленина, филе птицы) (оленина, филе цып. бр. батон. масло)	256	90	35,95
3	309-17	Макаронные изделия отварные с маслом (макаронные изделия, масло)	155	150/5	9,41
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай черный, шиповник, вода, сахар)	61	200	2,01
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	69	32	2,75
			587		
<b>Итого сумма завтрака :</b>					<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	97-16	Салат "Нежный", кунжут (морковь, яблоки, яйцо, масло)	68	65/1	7,57
7	103-17	Суп картофельный с макар. изделиями, индейкой, зеленью (картоф. морк. лук реп. макар. изд. индейка, масло)	113	200/15/1	19,00
8	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говяд. батон. лук реп. том. паста. мука. масло)	167	100	26,72
9	351-16	Картофель по-деревенски (картоф. чеснок. масло)	205	150	20,58
10	471-16	*Лимонад лимонный (лимон., сахар)	106	200	5,11
11	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	100	40	3,44
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	64	30	2,58
			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

Зав. производством

Нарыжная С.В

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 256

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"26" сентября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	71-17	Помидоры свежие (порционно)	70	100	14,12
2	ТТК-3	Биточки по-Ноябрьски (оленина, филе птицы) (оленина, филе цып. бр батон. масло)	273	100	39,92
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	190	180	7,51
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай черный, шиповник, вода, сахар)	61	200	2,01
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	86	40	3,44
			680		
<b>Итого сумма завтрака :</b>					<b>67,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>					
6	97-16	Салат "Нежный", кунжут, зелень (морковь, яблоки, яйцо, зелень, масло)	55	100/1/1	11,77
7	103-17	Суп картофельный с макар. изделиями, индейкой, зеленью (картоф. морк. лук реп. макар. изд. индейка, масло)	120	250/10/1	16,97
8	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говяд. батон. лук реп. том. паста. мука. масло)	219	110	27,03
9	351-16	Картофель по-деревенски (картоф. чеснок. масло)	195	190	25,79
10	471-16	*Лимонад лимонный (лимон., сахар)	106	200	5,13
11	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	126	45	3,87
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан. дрожжи, масло, сахар)	131	40	3,44
			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

Зав. производством

Нарыжная С.В