

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 257

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"27" сентября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	77-16	Салат из сборных овощей со свежей зеленью (капуста, морковь, помид, огурец св., масло р.)	38	60/1	4,66
2	325-96	Котлеты любительские из щуки с маслом (фарш щуки, лук реп. морк. яйцо. масло)	226	90/5	28,79
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	155	170	18,70
4	378-17	Чай с молоком (чай черный, молоко, сахар)	82	200	4,45
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	85	39,5	3,40
			586		
Итого сумма завтрака:					60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	74-17	Икра овощная с зеленью (свекла, морк. лук реп. том. пас. масло, зел.)	67	60/1	7,81
7	96,-17	Рассольник ленинградский с говядиной, с зеленью (картофель, морковь, лук реп. огур. конс. крупа перл. масло)	112	200/15/1	25,41
8	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц, лук реп. чеснок. том. п. мука. масло,)	221	90	30,29
9	303-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречнев. масло)	255	150	10,15
10	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св. сахар.)	22	200	6,18
11	p58233-18	**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)	46	20	1,72
			823,0		
Итого сумма обеда:					85,00
Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:					145,00

*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; Mg-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 № 257

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"27" сентября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	77-16	Салат из сборных овощей со свежей зеленью (капуста, морковь, помид, огурец св., масло р.)	71	100/1	7,50
2	325-96	Котлеты любительские из щуки (фарш щуки, лук реп. морк. яйцо..масло)	272	100	29,95
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	164	190	20,93
4	378-17	Чай с молоком (чай черный.молоко, сахар)	60	200	4,45
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	113	48,5	4,17
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
6	74-17	Икра овощная с зеленью (свекла, морк, лук реп. том. пас. масло, зел)	88	100/1	12,81
7	96,-17	Рассольник ленинградский с говядиной, с зеленью (картофель, морковь, лук реп. огур. конс. крупа перл. масло)	113	250/10/1	23,08
8	941-01	Чахохбили из филе птицы (филе птиц, лук реп. чеснок. том. п. мука. масло),)	231	100	33,68
9	303-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречнев. масло)	270	180	12,15
10	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св. сахар.)	22	200	6,21
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	120	38	3,27
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	108	33	2,80
			952,0		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:			161,00

*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