



Директор МБОУ СОШ №10
Шафран М.Н.

АО "Комбинат
"КОМБИНАТ"
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 716

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"30" ноября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	н.цен	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	49-17	Салат витаминный с зеленью (2 вариант) (капуста, морковь, лук, перец сл, зел. горош, масло)	35	60/1	6,45
2	291-17	Плов из птицы (цып. бр, крупа рис, морк. лук реп. том. п. масло)	361	200	32,72
3	338-17	Яблоки свежие	67	110	13,20
4	ТТК-39	Чай с брусникой (чай черный, сахар, брусника)	50	200	4,71
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	75	34	2,92
			588		
Итого сумма завтрака:					60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	75-04	Салат "Рыжик" (морковь, сыр, яйцо, масло)	75	60	8,24
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, филе птицы, с зеленью (свек, капуст, картоф, морк, лук, том, пас, масло)	146	200/10/1	13,59
8	240-17	Фрикадельки из горбуши с соусом красным основным (рыба горбуша, лук реп, хлеб, яйцо, масло)	243	90	18,55
9	310-17/315-17	Картофель отварной, фасоль стручковая отварная (картоф, фасоль струч, масло)	57	100/50	20,07
10	338-17	Яблоки свежие	52	100	12,00
11	473-16	*Напиток витаминный (шиповник, изюм, сахар)	126	200	7,99
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	73	30	2,58
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	51	23	1,98
			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; Ca-0,5; Md-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

***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.



Директор МБОУ СОШ №10
Шафран М.Н.

АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
"ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"
столовая №10

МЕНЮ № 716

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"30" ноября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	н.цен	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	49-17	Салат витаминный с зеленью (2 вариант) (капуста, морковь, лук, перец сл, зел. горош, масло)	40	100/1	10,47
2	291-17	Плов из птицы (цып. бр, крупа рис, морк. лук реп. том. п. масло)	454	240	36,25
3	338-17	Яблоки свежие	47	100	12,00
4	ТТК-39	Чай с брусникой (чай черный, сахар, брусника)	50	200	4,71
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	89	41,2	3,57
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
6	75-04	Салат "Рыжик" (морковь, сыр, яйцо., масло)	73	100	13,80
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, филе птицы, с зеленью (свек, капуст, картоф, морк, лук, том, пас, масло)	181	250/10/1	16,67
8	240-17	Фрикадельки из горбуши с соусом красным основным (рыба горбуша, лук реп, хлеб, яйцо, масло)	292	100	13,92
9	310-17/315-17	Картофель отварной, фасоль стручковая отварная (картоф фасоль струч. масло)	70	180	23,40
10	338-17	Яблоки свежие	47	100	12,00
11	473-16	*Напиток витаминный (шиповник, изюм, сахар)	126	200	8,02
12	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	112	42	3,61
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	51	30	2,58
			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; Ca-0,5; Md-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

***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.