

Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.

АО "Комбинат  
общественного питания"  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
столовая №10

## МЕНЮ № 1158

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"24" декабря 2021 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
			гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>				
54-17	Салат из свеклы с яблоками, зеленью (свекла, яблоки, масло)	42	60/1	6,66
255-17	Бефстроганов из говядины (говядина, лук, мука, смет, масло)	238	100	44,72
312-17	Пюре картофельное (картоф.молоко.масло)	190	150	11,17
376-17	Чай с сахаром (чай, сахар)	38	200	0,80
ГОСТ	Батон нарезной с витам.минер.смесью ** (мука, дрожжи, масло, сахар)	19	35	1,41
338-17	Яблоки свежие	60	132,4	13,24
		587		
	<b>Итого сумма :</b>			<b>78,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>				
45-17	Салат из белокачанной капусты с зеленью (капуста, морк.масло)	42	80/1	4,70
99-17	Суп картофельный с зеленью (картоф.морковь.лук.масло)	109	200/2	7,63
256-17	Говядина тушеная в сметане (говяд.лук реп.смет.)	190	120	55,75
309-17	Макаронны отварные (макаронные изделия, масло)	175	180	5,97
389-17	Сок фруктовый	126	200	11,00
ГОСТ	Батон нарезной с витам.минер.смесью ** (мука, дрожжи, масло, сахар)	22	40	1,61
ТУ-2002	Хлеб "Никитский" с витамин.минер.смесью*** (мука, дрожжи, масло, сахар)	81,0	30	1,12
338-17	Яблоки свежие	79,0	122,2	12,22
		824,0		
	<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>100,00</b>
	<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>178,00</b>

Примечание:

\*витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

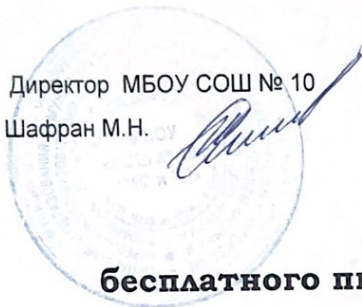
\*\* Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-0,4; P-19,5; ккал-79

\*\*\*Хлеб" Никитский": белки-1,9; жиры-0,5; угл.--13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-0,2; 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 № 1158

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"24" декабря 2021 г.

№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
			гр	
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>				
52-17	Салат из свеклы отварной с зеленью (свекл.масло.зел.)	75	100/1	5,96
255-17	Бефстроганов из говядины (говядина,лук,мука,смет,масло)	288	100	44,72
312-17	Пюре картофельное (картоф.молоко.масло)	256	200	14,84
376-17	Чай с сахаром (чай,сахар)	38	200	0,80
ГОСТ	Батон нарезной с витам.минер.смесью ** (мука,дрожжи,масло,сахар)	23	42	1,68
		680		
	<b>Итого сумма :</b>			<b>68,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>				
45-17	Салат из белокачанной капусты (капуста,морк.масло)	61	100	5,48
97-17	Суп картофельный с зеленью (картоф.морковь,лук,масло)	130	250/2	9,07
256-17	Говядина тушеная в сметане (говяд,лук реп.смет.)	264	120	55,75
309-17	Макаронны отварные (макаронные изделия,масло)	173	180	5,97
389-17	Сок фруктовый	106	200	11,00
ГОСТ	Батон нарезной с витам.минер.смесью ** (мука,дрожжи,масло,сахар)	118	40	1,61
ТУ-2002	Хлеб "Никитский" с витамин.минер.смесью*** (мука,дрожжи,масло,сахар)	95	30	1,12
		947		
	<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>90,00</b>
	<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>			<b>158,00</b>

Примечание:

\* Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию

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

\*\*\*Хлеб "Никитский": 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.