



АО "Комбинат
общественного питания"
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
столовая №10

МЕНЮ № 2060

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"29" марта 2022 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	52-17	Салат из свеклы отварной (свекл.масло.зел.)	55	60	5,30
2	460-96	Биточки по-ноябрьски из оленины и говядины (оленина,гов ,лук реп.батон,молоко,масло)	202	90	37,35
3	528-96	Соус красный основной (морк.лук.томат.паста,мука,сахар,мас.р.)	24	30	0,73
4	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	178	150	5,61
5	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,44
6	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	69	32	1,57
			590		
		Итого сумма завтрака:			53,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
7	75-17	Икра морковная (морковь,томат,лук,масло)	65	60	6,78
8	113-17	Борщ сибирский с зеленью (свекл.кап.карт.фас.мор.лук.том.п.масл.)	129	200/1	10,38
9	277-17	Рулет с луком и яйцом из говядины (говяд.яйцо.лук.р.батон.мол.масло)	182	90	33,19
10	486-96	Рагу овощное (капус.морк.лук.картоф.томат.масло)	169	150	15,40
11	473-16	*Напиток витаминный (шиповник,изюм,сахар)	126	180	6,03
12	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	86	40	1,96
13	ТУ-04	***Хлеб "Никитский" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	65	29	1,26
			822		
		Итого сумма обеда:			75,00
		Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:			128,00

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-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.

Директор МБОУ СОШ № 10
Шафран М.Н.



АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 2060

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"29" марта 2022 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 5-11 кл.					
1	52-17	Салат из свеклы отварной (свекл.масло.зел.)	93	100	8,73
2	460-96	Биточки по-ноябрьски из оленины и говядины (оленина,гов ,лук реп.батон,молоко,масло)	190	100	41,53
3	528-96	Соус красный основной (морк.лук.томат.паста,мука,сахар,мас.р.)	24	30	0,73
4	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	178	180	6,59
5	338-17	Яблоки свежие	47	91	10,02
6	377-17	Чай с лимоном (чай,сахар,лимон)	62	200/7	2,44
7	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	86	40	1,96
			680		
		Итого сумма завтрака:			72,00
Обед ОВЗ 5-11 кл.					
8	75-17	Икра морковная с кунжутом (морковь,томат,лук,кунжут,масло)	99	100/1	11,60
9	113-17	Борщ сибирский с зеленью (свекл.кап.карт.фас.мор.лук.том.п.масл.)	118	250/2	12,99
10	277-17	Рулет с луком и яйцом из говядины (говяд.яйцо.лук.р.батон.мол.масло)	265	120	44,18
11	486-96	Рагу овощное (капус.морк.лук.картоф.томат.масло)	201	180	16,74
12	473-16	*Напиток витаминный (шиповник,изюм,сахар)	105	200	6,71
13	ГОСТ	**Батон нарезной с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	97	45	2,21
14	ТУ-04	***Хлеб "Никитский" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	69	35,5	1,57
			954		
		Итого сумма обеда:			96,00
		Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:			168,00

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-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.