

И.О.Директора МБОУ СОШ№10 с УИФ и ТД
Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1161

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"03" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	50-16	Салат из зеленого горошка, зелень (зел.горошек конс.яйцо,лук реп.масло)	40	60/1	11,73
2	54-46-м-22	Кнели из оленины с соусом красным основным (оленина, яйцо,хлеб,масло,лук р.морк.том.п.мука)	250	90	35,11
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	180	160	7,54
4	54-34-22	Чай фруктовый с яблоками (чай черный,яблоки св.сахар)	60	200	2,54
5	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	57,2	34,6	3,08
Итого сумма завтрака:			587,2		60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	94-16	Салат "Мозаика" с зеленью (картоф.зел.гор.конс.морк.яйцо.масло)	60	60/1	8,06
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, говядиной, зеленью (свек,капус,картоф,морк,лук,том.п.гов,масло)	154	200/15/1	20,69
8	291-17	Плов из птицы (цып. бр,крупа рис.морк.лук реп.том.п.масло)	364	200	32,23
9	389-17	Сок фруктовый	84	200	18,00
10	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	94	40	3,56
11	ТУ-04	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	66	27,6	2,46
			822,0		
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;Са-0,5;Md-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.

И.О.Директора МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД
Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1161

бесплатного питания обучающихся с 5 по 9 класс

"03" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-9 кл.					
1	50-16	Салат из зеленого горошка (зел.горошек конс.яйцо,лук реп.масло)	70	100	18,78
2	54-46-м-22	Кнели из оленины с соусом красным основным (оленина, яйцо,хлеб,масло,лук р.морк.том.п.мука)	246	120	33,89
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло)	216	180	8,45
4	54-34-22	Чай фруктовый с яблоками (чай черный,яблоки св.сахар)	60	200	2,54
5	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	88	37,6	3,34
Итого сумма завтрака:			680		67,00
Обед ОБЗ 5-9 кл.					
6	94-16	Салат "Мозаика" с зеленью (картоф.зел.гор.конс.морк.яйцо.масло)	81	100/1	13,16
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, говядиной, зеленью (свек,капус,картоф,морк,лук,том.п.гов,масло)	173	250/10/1	17,67
8	291-17	Плов из птицы (цып. бр,крупa рис.морк.лук реп.том.п.масло)	446	240	38,38
9	389-17	Сок фруктовый	84	200	18,00
10	ГОСТ	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	101	43	3,82
11	ТУ-04	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	67	33,4	2,97
			952,0		
Итого сумма обеда:					94,00
Итого сумма ОБЗ 5-9 кл:					161,00

Примечание:

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

** Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Мд-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

***Хлеб "Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.

И.О директор МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД

Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат

общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1161

комплексное меню лечебно-диетического питания

"03" декабря 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
Завтрак 5-9 класс					
1	54-3з-22	Помидоры свежие в нарезке	100	7	70
2	54-46м-22	Кнели из оленины с соусом красным основным (без муки) (оленина, рис, молоко, масло, том. п. лук, морк)	120	29	271
3	321-17	Капуста тушеная (без муки) (капуста, морк. лук реп. том. п. масло)	180	29	216
4	54-22	Чай с брусникой без сахара (чай черный, брусника)	200	15	60
5	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	26	16	63
		Итого за завтрак:	626	96	680
Обед 5-9 класс					
6	24-17	Салат из свежих помидоров и огурцов, зелень (помидоры, огурцы, лук реп, масло)	101	12,3	81
7	82-17	Борщ с капустой и картофелем, с говядиной, зеленью (картоф. кап, гов. морк. лук. свекл. том. пас. масло)	261	13	173
8	259-17	Жаркое по-домашнему (картоф. лук. морк. говяд. том. п. масло)	240	71	473
9	646-96	*Напиток лимонный (без сахара) (лимоны св.)	200	5	84
10	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	29	4,2	25
		Итого за обед:	831	105,5	836
		Итого за день	1457	201,5	1672

Примечание:

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

***Хлеб "Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл,-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-0,2; Р-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.