

И.О.Директора МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД

Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат

общественного питания"
столовая №10

МЕНЮ № 1162

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"04" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 1-4 кл.					
1	50-17	Салат из свеклы с сыром (морковь, сыр, масло)	31	65	9,12
2	299-16	Ёжики из говядины с соусом томатным (говяд.кр. рисовая лук реп. мука. том. пас. масло)	237	100	24,01
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	155	160	18,25
4	378-17	Чай с молоком (молоко, чай черный, сахар)	82	200	5,15
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	83	39	3,47
			588		
		Итого сумма завтрака:			60,00
Обед ОВЗ 1-4 кл.					
6	49-17	Салат витаминный с зеленью (2 вариант) (капуст.зел.гор.конс. морк.лук,масло)	42	60/1	13,44
7	111-04	Суп картофельный с мак.изделиями, с филе птицы,сзел(карт.морк.лук.реп.макар.филе цып.бр,масло)	179	200/10/1	13,43
8	234-17	Котлеты рубленые из щуки с маслом (фарш щуки, батон, масло)	215	90/5	29,45
9	303-17	Каша пшеничная вязкая (крупа пшеничная.масло сл)	110	150	5,11
10	387-17	Яблоки свежие	56	100	12,00
11	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св.сахар.)	102	200	6,64
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	71	30	2,67
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	47	25,4	2,26
			822		
		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; Mg-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.

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



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

МЕНЮ № 1162

бесплатного питания обучающихся с 5 по 9 класс

"04" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак 5-9 кл.					
1	50-17	Салат из свеклы с сыром (морковь, сыр, масло)	55	100	14,01
2	299-16	Ёжики из говядины с соусом томатным (говяд.кр.рисовая.лук реп.мука.том.пас.масло)	313	100	24,01
3	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	173	180	20,54
4	378-17	Чай с молоком (молоко, чай черный, сахар)	61	200	5,15
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	89	37	3,29
			691		
		Итого сумма завтрака:			67,00
Обед ОВЗ 5-9 кл.					
6	86-97	Салат витаминный с зеленью (2 вариант) (капуст., кук.конс. морк.лук,масло)	71	100/1	16,15
7	111-04	Суп картофельный с мак.изделиями, с индейкой, с зеленью (картоф.морк.лук.реп.макар.индейка,масло)	170	250/10/1	15,71
8	234-17	Котлеты рубленые из щуки (фарш щуки, батон, масло)	204	100	29,25
9	303-17	Каша пшеничная вязкая (крупа пшеничная.масло сл)	232	180	6,90
10	387-17	Яблоки свежие	52	110	13,20
11	342-17	*Компот из свежих яблок (яблоки св.сахар.)	102	200	6,66
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	102	40	3,56
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	19	28,9	2,57
			952		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОВЗ 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; 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.

И.О. директор МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД

Бурлака Е.Н.



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

МЕНЮ № 1162

комплексное меню лечебно-диетического питания

"04" декабря 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
Завтрак 5-9 класс					
1	50-17	Салат из свеклы с сыром (свекла,масло,сыр)	100	7	55
2	299-16	Ёжики из говядины с соусом томатным (говяд.рис.лук р.морк.том.масло)	100	24	303
3	315-17	Овощи отварные с маслом (морк.капуста,карт.масло)	180	25	173
4	378-17	Чай с молоком без сахара (чай черный,молоко)	200	16	61
5	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	37	23	88
Итого за завтрак:			617	95	680
Обед 5-9 класс					
6	43-16	Салат витаминный с зеленью (капуста,морк,перец сл,зел.гор.масло)	101	4	71
7	99-17	Суп овощной с филе птицы,с зеленью (картоф.кап.лук.морк.зел.гор.филе пт.масло)	261	10	107
8	284-01	Котлеты рубленые из щуки (фарш щуки,лук реп.яйцо.масло)	100	24	204
9	303-17	Каша пшеничная (крупа пшеничн.масло)	180	33	232
10	338-17	Яблоки свежие	100	10,8	52
11	342-17	*Компот из свежих яблок (без сахара) (яблоки св.)	200	11	102
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	32	12,7	68
Итого за обед:			974	105,5	836
Итого за день			1591	200,5	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-02;P-13,5;ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.