

И.О.Директора МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД

Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат

общественного питания"  
СТОЛОВАЯ №10

## МЕНЮ № 1163

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"05" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	18-12	Салат овощной с яблоками (свекла, капуста, яблоко, масло)	42	60	7,54
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит" из оленины с маслом (оленина, капуст. лук, яйцо, батон, сыр, масло)	201	90/5	37,55
3	464-96	Каша гречневая вязка (крупа гречневая, масло)	205	150	7,12
4	54-9г-22	Чай с брусникой (чай черный, сахар, брусника)	62	200	4,71
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	78	34,6	3,08
			588		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	132-94	Салат из моркови (морковь, чеснок, масло)	38	60	4,34
7	96-17	Рассольник ленинградский с зеленью (карт. морк, лук, р. ог. кон. перлов, масло)	158	200/1	10,93
8	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, лук р. батон, томат, мука, масло)	179	90	22,35
9	312/321-17	Сложный гарнир (картоф. пюре, капуста тушеная) (картофель, капуста, морк, лук реп, том. п. масло)	112	90/75	15,99
10	338-17	Яблоки свежие	47	120	14,40
11	647-96	*Напиток брусничный (брусника, сахар.)	112	200	11,56
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	102	35	3,12
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	74	26	2,31
			822		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>145,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 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

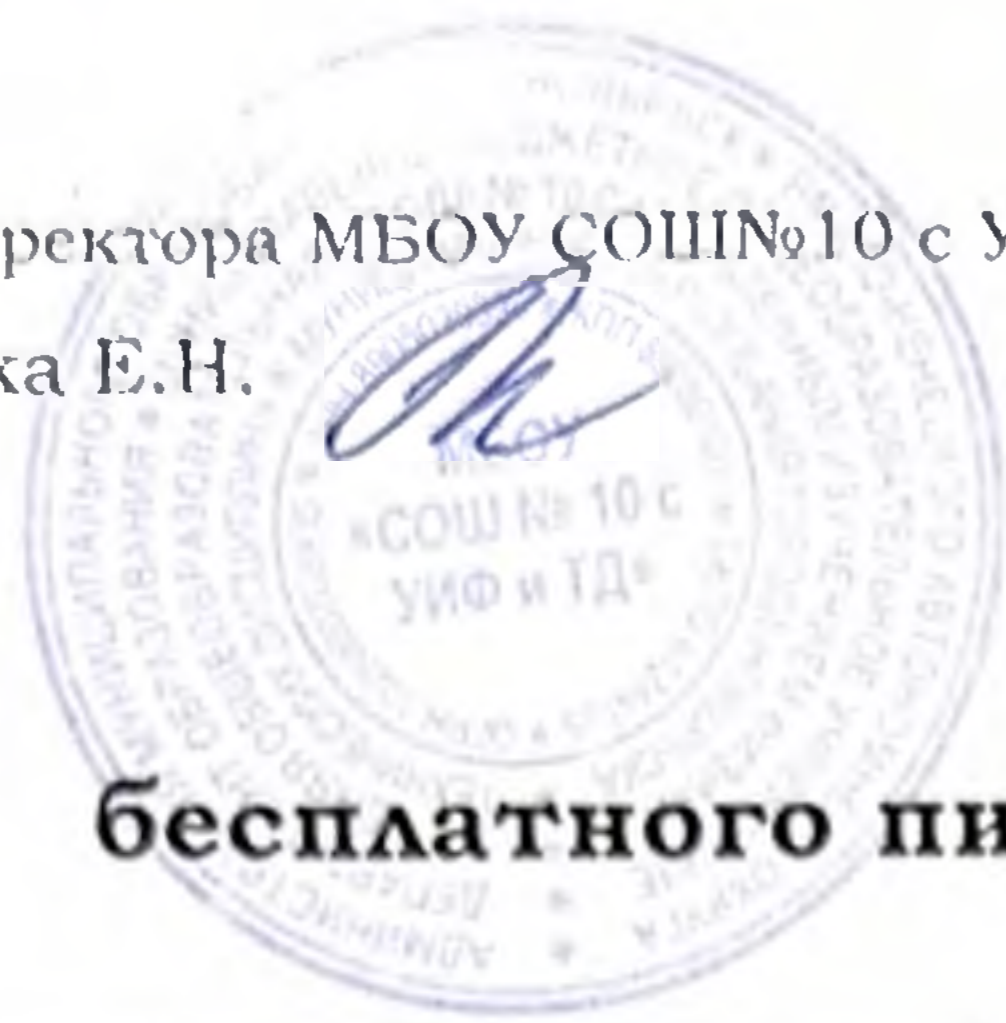
\*\*\*Хлеб "Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.

И.О.Директора МБОУ СОШ№10 с УИФ и ТД

Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат

общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 1163

бесплатного питания обучающихся с 5 по 9 класс

"05" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-9 кл.</b>					
1	56-17	Салат овощной с яблоками, зеленью (свекла, капуста, яблоко, масло)	89	100/1	12,92
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит" из оленины (оленина, капуст. лук яйцо батон сыр, масло)	312	100	37,92
3	464-96	Каша гречневая вязка (крупа гречневая, масло)	164	180	8,49
4	54-9г-22	Чай с брусникой (чай черный, сахар, брусника)	62	200	4,71
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	53	33,3	2,96
			680		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-9 кл.</b>					
6	132-94	Салат из моркови (морковь, чеснок, масло)	56	100	7,22
7	96-17	Рассольник ленинградский с зеленью (карт. морк, лук, р. ог. кон. перлов. масло)	107	250/1	13,27
8	278-17	Тефтели из говядины с соусом красным основным (говядина, лук р. батон, томат, мука, масло)	269	100	26,63
9	312/321-17	Сложный гарнир (картоф. пюре, капуста тушеная) (картофель, капуста, морк, лук реп, том. п. масло)	233	90/90	17,10
10	338-17	Яблоки свежие	54	110	13,20
11	647-96	*Напиток брусничный (брусника, сахар.)	112	200	11,59
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	102	35	3,12
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	19	21	1,87
			952		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 5-9 кл:</b>			<b>161,00</b>

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

общественного питания"

столовая №10

## МЕНЮ № 1163

### комплексное меню лечебно-диетического питания

"05" декабря 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
<b>Завтрак 5-9 класс</b>					
1	54-3з-22	Огурцы свежие в нарезке	100	5	89
2	ТТК№ 6	Медальоны "Северный колорит" из оленины (оленина, капуста, лук, яйцо, батон, сыр, масло)	100	53	312
3	303-17	Каша гречневая вязкая (крупа гречн. масло)	180	7	164
4	376-17	Чай с лимоном без сахара (чай черный, лимон)	207	15	62
5	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан., дрожжи, масло, сахар)	25	15	53
<b>Итого за завтрак:</b>			<b>612</b>	<b>95</b>	<b>680</b>
<b>Обед 5-9 класс</b>					
6	132-94	Салат из моркови (морковь, чеснок, масло)	100	1,8	56
7	96-17	Рассольник ленинградский с зеленью (лук реп., морк., картоф., перлов. огурцы конс., масло)	251	22	107
8	294-12	Тефтели из говядины с соусом красным основным (без муки) (говяд. лук, реп. том. паста. масл.)	100	30	269
9	8.81-82	Сложный гарнир (капуста тушеная, картофель отварной) (капуста, морк., лук, том. п. масло)	180	23,5	233
10	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан., дрожжи, масло, сахар)	29	4,2	25
10	338-17	Яблоки свежие	110	16	54
11	647-96	*Напиток брусничный (без сахара) (брусника)	200	12	112
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан., дрожжи, масло, сахар)	21	3,3	19
<b>Итого за обед:</b>			<b>991</b>		<b>875</b>
<b>Итого за день</b>			<b>1603</b>	<b>95</b>	<b>1696</b>

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.