

И.О.Директора МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД

Бурлака Е.Н.

АО "Комбинат

общественного питания"

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
СТОЛОВАЯ №10

## МЕНЮ № 1164

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"06" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	413-03	Салат из кукурузы с яйцом, зеленью (кукур. конс.лук реп.яйцо.масло)	42	60/1	13,23
2	408-96	Печень тушеная в соусе красном основном (печень говяжья,лук реп,морковь,том пас.мука,мосло)	354	90	25,15
3	310-17	Картофель отварной (картоф,масло сл )	57	150	17,02
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный,сахар)	50	200	1,04
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	85	40	3,56
			588		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>
<b>Обед ОБЗ 1-4 кл.</b>					
6	134-94	Салат Зимний (картоф.ог.конс.морк.зел.гор.лук реп.масло)	35	60	8,47
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью (картоф.морк,лук.реп.кап,том.п..масло)	165	200/1	6,86
8	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл.бройлер.яйцо.сухари.масло)	192	100	49,84
9	309-17	Макаронные изделия отварные ( макаронные изделия,масло)	180	150/5	10,33
10	388-16	*Напиток из шиповника (шиповник,сахар)	106	200	5,99
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	87	20	1,78
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	57	19	1,73
			822		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>
		<b>Итого сумма ОБЗ 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  
"КОМБИНАТ  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 1164

бесплатного питания обучающихся с 5 по 9 класс

"06" декабря 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-9 кл.</b>					
1	86-97	Салат из кукурузы с яйцом, зеленью (кукур. конс. лук реп. яйцо, масло)	76	100	16,77
2	408-96	Печень тушеная в соусе красном основном (печень говяжья, лук реп, морковь, том пас. мука, масло)	394	100	25,38
3	310-17	Картофель отварной (картоф, масло сл.)	70	180	20,43
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	60	200	1,04
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	80	38	3,38
			680		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-9 кл.</b>					
6	134-94	Салат Зимний (картоф. ог. конс. морк. зел. гор. лук реп. масло)	62	100	14,13
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью (картоф. морк. лук реп. кап. том. п. масло)	158	250/1	7,89
8	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл. бройлер. яйцо. сухари. масло)	313	100	49,84
9	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	200	180/5	11,70
10	388-16	*Напиток из шиповника (шиповник, сахар)	106	200	6,01
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	87	30	2,67
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	25	19,8	1,76
			951		
		<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 "ПИТАНИЕ"

## МЕНЮ № 1164

### комплексное меню лечебно-диетического питания

"06" декабря 2024г

№ п/п	№ сборника рецептов	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
<b>Завтрак 5-9класс</b>					
1	23-17	Салат из свежих помидор с зеленью (помидоры св.лук реп.масло)	100	4	76
2	408-96	Печень тушеная в соусе красном основном (без муки) (печень гов.лук р.морк.том п.масло)	100	32	394
3	310-17	Картофель отварной (картофель,масло)	180	21	70
4	ТТК№3 39	Чай из шиповника без сахара (чай черный,шиповник)	200	15	60
5	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	38	23	80
		<b>Итого за завтрак:</b>	<b>618</b>	<b>95</b>	<b>680</b>
<b>Обед 5-9 класс</b>					
6	52-2з-22	Ассорти овощное (помидор,огурец,перец)	100	8,8	62
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем (картоф.морк.лук.капуст.том.п.,масло)	251	17,6	158
8	287-17	Птица отварная (цыпл.бр.)	100	28	313
9	303-17	Каша ячневая вязкая (крупа ячневая.масло)	180	26,5	200
10	388-16	* Напиток из шиповника без сахара (шиповник)	200	25,9	106
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	31	5	25
12					
		<b>Итого за обед:</b>	<b>862</b>	<b>111,8</b>	<b>864</b>
		<b>Итого за день</b>	<b>1480</b>	<b>206,8</b>	<b>1728</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-02;P-13,5;ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.