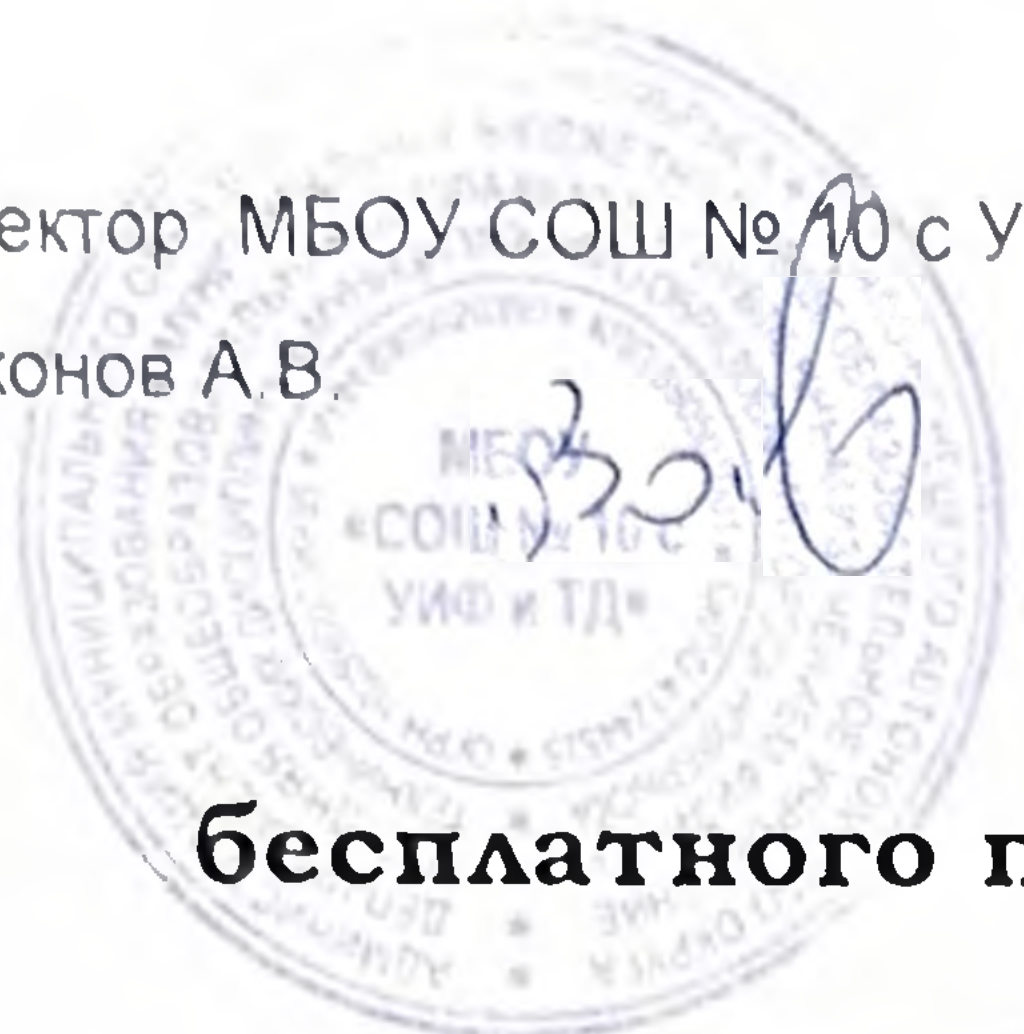


Директор МБОУ СОШ № 10 с УИФ и ТД
Войконов А.В.

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



МЕНЮ № 2110

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"10" марта 2025 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
		Завтрак 1-4 кл.			
1	03-17	Бутерброд с сыром (сыр,масло,батон)	154	20\10\30	27,65
2	93-04	Каша молочная "Дружба" с маслом (молоко кр.пшениная рис.сах.масло)	306	150	14,44
3	387-17	Яблоки свежие	47	100	12,00
4	378-17	Чай с молоком (чай черный,молоко,сахар)	81	200	5,91
			588		
		Итого сумма завтрака:			60,00
		Обед ОВЗ 1-4 кл.			
6	40-12	Салат из моркови с яблоками (морковь,яблоки,масло)	42	60	5,72
7	102-17	Суп картофельный с горохом с зеленью (картоф.горох,морковь,лук реп.масло)	186	200/1	6,76
8	268-17	Котлеты по-Ноябрьски из оленины и филе птицы (оленина,филе цып.бр.,батон,мол,лук.масло)	206	90	39,33
9	312-17	Пюре картофельное с маслом (картофель,молоко,масло сл.)	137	150/5	23,74
10	349-17	*Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты,саха	106	200	3,39
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	85	35	3,50
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	60	26	2,56
			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
- ****Батон нарезной :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
- ** Хлеб пшеничный :белки-2,3;;жиры-0,3;угл.-16:Ca-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

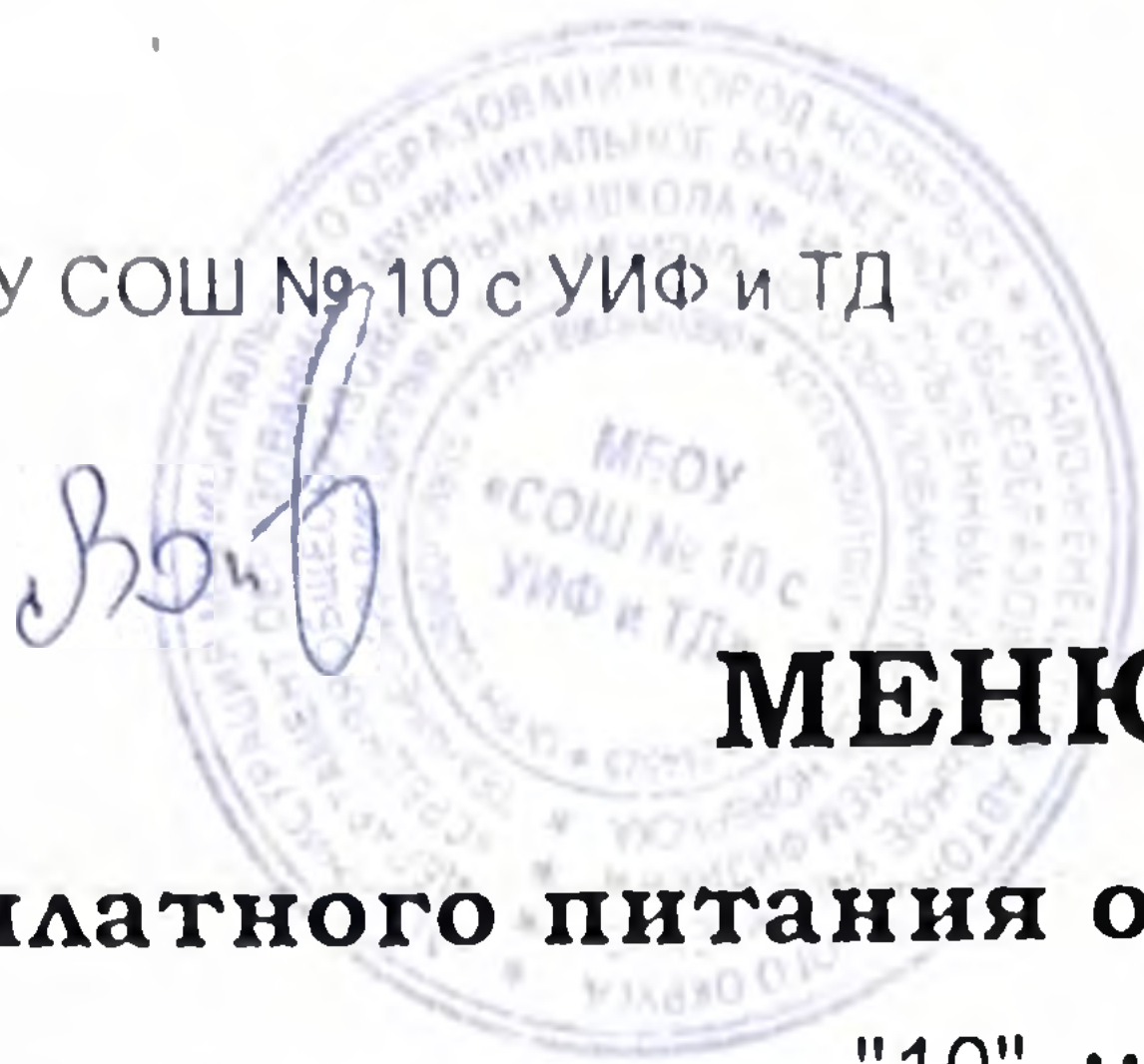
Зав.производством

(Signature)

Нарыжная С.В

Директор МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД
Войконов А.В.

АО "Комбинат
общественного питания"
столовая №10



МЕНЮ № 2110

бесплатного питания обучающихся с 5 по 9 класс
"10" марта 2025 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен. ккал.	Выход	Цена
				гр	руб
		Завтрак 5-9 кл.			
1	03-17	Бутерброд с сыром (сыр,масло,батон)	154	20\10\30	27,65
2	93-04	Каша молочная "Дружба" с маслом (молоко,кп.пшеничная,рис,сах,масло)	393	190/10	20,24
3	387-17	Яблоки свежие	52	110	13,20
4	378-17	Чай с молоком (чай черный,молоко,сахар)	81	200	5,91
			680		
		Итого сумма завтрака:			67,00
		Обед ОБЗ 5-9 кл.			
6	40-12	Салат из моркови с яблоками (морковь,яблоки,масло)	62	100	9,54
7	102-17	Суп картофельный с горохом ,зеленью (картоф,горох,морковь,лук реп.масло)	211	250/1	8,35
8	268-17	Котлеты по-Ноябрьски из оленины и филе птицы (оленина,филе цып бр.,батон,мол,лук,масло)	234	100	41,43
9	312-17	Пюре картофельное (картофель,молоко,масло сл.)	165	190	23,98
10	349-17	*Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты,сахар)	106	200	3,42
11	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	98	40	4,00
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	76	33	3,28
			952		
		Итого сумма обеда:			94,00
		Итого сумма ОБЗ 5-9 кл:			161,00

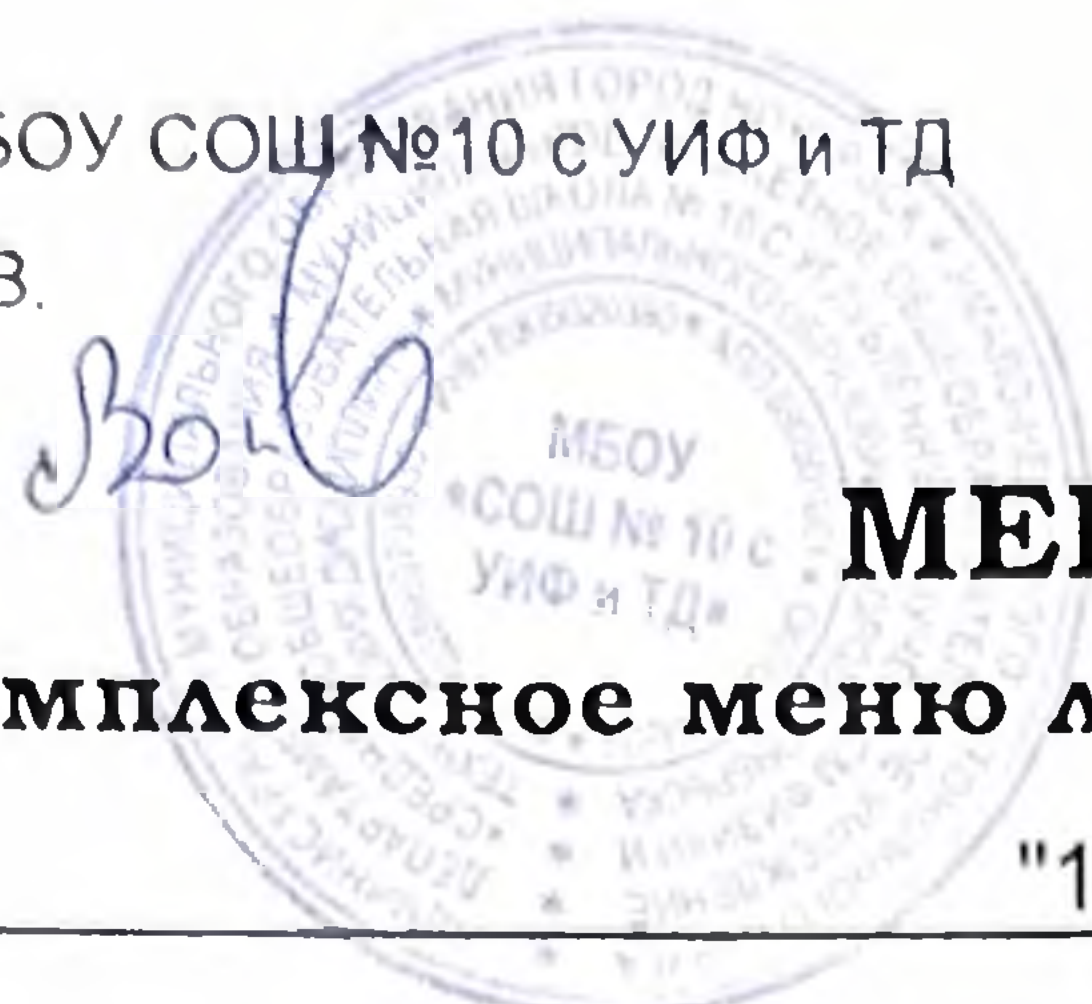
Примечание:
*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию
****Батон нарезной :белки-2,3;;жиры-0,3;угл.-16;Са-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79
***Хлеб Дарницкий: белки-1,9;жиры-0,5;;угл.-13;Са-0,5;Md-2,3;Fe-02;P-13,5;ккал-66
** Хлеб пшеничный :белки-2,3;;жиры-0,3;угл.-16;Са-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

Зав.производством

Нарыжная С.В

Директор МБОУ СОШ №10 с УИФ и ТД
Войконов А.В.

АО "Комбинат
"КОМБИНАТ
общественного питания"
столовая №10



МЕНЮ № 2110

комплексное меню лечебно-диетического питания

"10" марта 2025г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
		Завтрак 5-9 класс			
1	03-17	Бутерброд с сыром (хл.Дарницкий,масло сл.сыр)	60	14	154
2	93-04	Каша пшенная без сахара (крупа пшенная.молоко.масло)	200	45	393
3	338-17	Яблоки зеленые свежие	110	11	52
4	378-17	Чай с молоком без сахара (какао,молоко)	200	25	81
5					
		Итого за завтрак:	570	95	680
		Обед 5-9 класс			
6	43-16	Салат витаминный с зеленью (капуста,морк,перец сл,зел.гор.масло)	101	6,3	62
7	102-17	Суп картофельный с горохом,зеленью (картоф.горх.лук.морк.масло)	251	21	211
8	ТТК№3	Котлеты по-ноябрьски из оленины и филе птицы (говядина,оленина,яйцо.лук,масло)	120	44	367
9	486-96	Рагу овощное без картофеля (капуста,морк,лук реп,том.п.масло)	180	38,8	165
10	349-17	*Компот из сухофруктов (без сахара) (сухофрукты)	200	15	106
11	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	18	8,8	41
		Итого за обед:	870	133,9	952
		Итого за день	1440	228,9	1904,00

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;Р-13,5;ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.