

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
19.09.2022

12.09 2022 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2022 г. 27

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются		Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	
			Белки	Жиры			
Завтрак для 1-4 классов (152,05)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,80		1,20	7,00	прогревание
271/2015	Котлеты домашние с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	12,22	19,11	9,16	258,90	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,68	24,69	64,71	654,75	
Завтрак для 5-11 классов (223,97)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
271/2015	Котлеты домашние с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, порошок яичный)	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,72	31,07	96,66	774,82	
Обед для 1-4 классов (228,10)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох лучиный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
289/2015	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,27	18,54	91,18	681,07	
Обед для 5-11 классов (245,89)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох лучиный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
289/2015	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	75/200	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,38	24,71	114,79	880,54	
Полдник для 1-4 классов (49,78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,01	
Полдник для 5-11 классов (49,78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,49	3,54	68,79	333,04	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение
	Итого:		12,29	8,54	78,39	440,02	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сорокинова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Я.А. Боговид

Заведующий производством: