

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
24.09.2022

12.09 2022 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ) СМ № 27

О.В. Зубицкий

17.09 2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152,05)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
461/2007	<b>Оладьи</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	180	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание
Ф	<b>Повидло</b>	20	0,06	0,02	13,00	50,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,90</b>	<b>19,68</b>	<b>130,10</b>	<b>780,53</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223,97)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	200	12,54	13,52	63,12	504,06	выпекание
Ф	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,58</b>	<b>23,27</b>	<b>167,13</b>	<b>958,97</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228,10)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (водоросль зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2015	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
36/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, минтай с/м, мука пшеничная высшего сорта, соль)	60	17,62	4,63	3,77	127,55	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	1,05	0,06	32,22	134,47	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,59	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,01</b>	<b>34,59</b>	<b>119,79</b>	<b>919,09</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245,89)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (водоросль зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2015	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,46	4,92	6,09	76,25	варка
36/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, минтай с/м, мука пшеничная высшего сорта, соль)	100	19,59	5,15	4,19	141,72	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	100	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	1,05	0,06	32,22	134,47	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,28</b>	<b>45,34</b>	<b>144,22</b>	<b>1154,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49,78)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,80	7,80	35,74	271,98	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>16,14</b>	<b>9,43</b>	<b>45,10</b>	<b>327,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49,78)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>21,10</b>	<b>12,11</b>	<b>71,68</b>	<b>478,20</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Я.А. Боговид