

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания

*Н.А. Ушакова*  
 Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
 27.09.2022

*21.09* 2022 г.

  
 СОГЛАСОВАНО:  
 Директор МБОУ  
*В.В. Сорокикова*  
 16.09.2022 г.


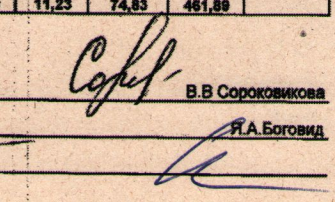
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (162.06)</b>							
161/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,82</b>	<b>20,16</b>	<b>74,34</b>	<b>560,06</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
161/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Поджарка из мяса птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	100	23,41	18,81	6,06	294,53	жаренье
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,77</b>	<b>36,98</b>	<b>100,01</b>	<b>920,48</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
160/2001	<b>Голубцы ленивые</b> <i>(говядина с/м, капуста свежая, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль)</i>	90	6,33	11,11	3,79	140,46	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,23</b>	<b>24,41</b>	<b>112,77</b>	<b>765,48</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
160/2001	<b>Голубцы ленивые</b> <i>(говядина с/м, капуста свежая, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль)</i>	100	7,03	12,34	4,22	156,01	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,98</b>	<b>27,43</b>	<b>144,79</b>	<b>944,41</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/2007/486/2003	<b>Пирожки печеные с морковью и яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	6,19	4,16	45,48	244,70	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>11,99</b>	<b>9,16</b>	<b>55,08</b>	<b>351,70</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/2007/486/2003	<b>Пирожки печеные с морковью и яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	9,28	6,23	66,23	354,89	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>15,06</b>	<b>11,23</b>	<b>74,83</b>	<b>461,89</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_


  
 В.В. Сорокикова  
 Н.А. Боговид