

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания  
 Н.А. Ушакова  
 "21" 09 2022 г.

**Меню (О,АР)**  
 28.09.2022

Согласовано:  
 Директор МБОУ(АУ)  
 09 2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, калп	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с яблоками с соусом шоколадным</b> (какао порошок, крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	160	17,08	14,25	43,51	375,04	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,31</b>	<b>21,96</b>	<b>80,90</b>	<b>609,04</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с яблоками с соусом шоколадным</b> (какао порошок, крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	200	23,51	19,55	56,60	502,59	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,54</b>	<b>27,46</b>	<b>103,56</b>	<b>783,59</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	80	15,47	6,03	7,40	150,05	варка
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,09</b>	<b>23,46</b>	<b>98,07</b>	<b>744,40</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,80	8,48	7,88	113,33	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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>35,97</b>	<b>29,02</b>	<b>119,58</b>	<b>821,15</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
479 с/п	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,22</b>	<b>18,90</b>	<b>70,76</b>	<b>512,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
479 с/п	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,42</b>	<b>23,56</b>	<b>101,88</b>	<b>691,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

С.В. Сорокинова  
 Я.А. Боговид