

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию
 А.С. Писаренко

Меню (О, АР)
 03.10.2022

29. 09 2022 г.

Согласовано:
 Директор МБОУ (АУ)



03. 10 2022 г.

№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
271/2018	Котлеты домашние с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, специи Бк с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	12,22	19,11	9,16	256,90	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	166,45	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай вевсовой черной)</i>	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:		22,66	24,89	84,71	654,75	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
271/2007	Котлеты домашние с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай вевсовой черной)</i>	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	2/20	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	98,68	774,82	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	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:		26,32	22,61	91,67	699,89	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	24,76	14,79	21,31	315,93	тушение
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	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	16,63	85,80	нет
	Итого:		39,47	31,50	115,61	915,24	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,03	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,72	10,96	97,84	551,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

V.V. Sorokovikova

Я.А. Богсвид