

*Столовая с/к 24*  
(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
20.01.2023

10 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУДОУ

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Основно й	
			Белки	Жиры	Углевод ы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	96	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в/соевой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,67</b>	<b>22,49</b>	<b>75,25</b>	<b>606,26</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,08	1,95	12,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,01	5,41	31,73	202,14	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в/соевой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,73</b>	<b>28,46</b>	<b>86,98</b>	<b>722,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
408/14	Сердце в соусе (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,85</b>	<b>34,56</b>	<b>105,39</b>	<b>883,98</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
408/14	Сердце в соусе (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	31,28	8,26	9,45	219,84	тушение
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>49,60</b>	<b>43,66</b>	<b>132,29</b>	<b>1 113,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
284/2001	Булочка Российская (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,98	9,21	60,98	354,97	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>14,21</b>	<b>94,58</b>	<b>560,97</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
284/2001	Булочка Российская (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,47	14,45	91,47	538,18	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,01</b>	<b>19,45</b>	<b>125,07</b>	<b>744,18</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сороки*  
В.В. Сорокилова  
*Ка*  
КА Федорова