

Сторожева Анна 27

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушанова

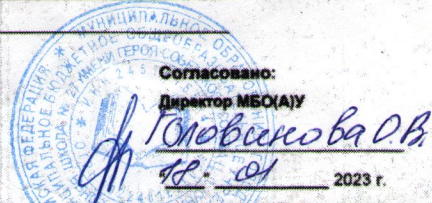
Меню (О)
23.01.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Головникова О.В.

2023 г.



14.01.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углерод ы	ГМО в БД не используется	
						Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
552/1996	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
296/2016	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к хлеб пшеничный)</i>	95	13,73	21,56	13,86	304,80	запекание
206/2016	Макаронны отварные с овощами <i>(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	5,14	6,58	32,26	209,43	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		23,20	29,21	94,63	739,03	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
552/1999	Огурцы консервированные	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
296/2016	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	27,40	15,46	370,00	запекание
617/2004	Макаронны отварные с овощами <i>(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	6,17	7,90	38,71	251,32	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		27,27	36,47	107,42	871,12	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
230/2016	Минтай жареный с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,52	17,63	3,85	218,96	запекание
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	160	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31806 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		16,76	32,69	112,42	874,58	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,80	82,51	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
230/2016	Минтай жареный с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31806 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,01	33,41	139,63	1 021,69	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		6,04	3,36	75,19	353,84	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/76	9,05	5,10	79,09	395,76	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	5,10	101,49	485,76	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сергей
Федорова
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова