

Сорокина Анна 27

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)
24.01.2023

17/01 2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)



2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используется					Основной тепловой
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,66	10,95	80,65	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		18,48	21,49	75,49	576,39	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	300	27,34	28,76	32,05	496,64	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		43,40	41,21	78,84	865,19	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочение
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
228/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,36	7,30	30,85	206,25	варка
ТИ 489/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		46,67	35,79	103,20	906,16	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочение
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
228/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	26,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
ТИ 489/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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	16,83	85,90	нет
	Итого:		48,23	43,84	130,19	1116,53	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
486/447/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипчение
	Итого:		10,80	9,46	43,21	301,60	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
486/447/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипчение
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина Анна
Федорова К.А.
В.В. Сорокина
К.А. Федорова