

Столовая СШ № 2/1

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Ушакова
 2023 г.

Меню (О,АР)
 27.01.2023



Согласовано:
 Директор МБОУ(АУ)
 Тоговецкова О.В.
 2023 г.

№ блюда по Обществу ициптур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угледо- ды	ГМО в БД не используется	
						Энерг. ценност- ь, ккал	Основно- й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	90	15,53	12,80	12,49	229,21	запекание
485/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,00	38,64	243,75	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой 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 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:		31,39	22,24	96,85	714,56	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	100	17,25	14,22	13,88	254,89	запекание
485/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой 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 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:		38,61	25,45	112,30	629,10	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	88,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купленные
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/х)	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
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 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:		29,05	33,89	81,31	756,83	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купленные
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/х)	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
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 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	85,80	нет
	Итого:		38,55	41,06	102,87	660,96	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
404/2007/146 6/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	6,19	4,16	45,48	244,70	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,26	4,18	60,48	304,70	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
404/2007/146 6/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	9,28	6,23	65,23	354,89	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		9,33	6,25	80,23	414,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерия: _____
 Заведующий производством: _____

С.В. Сорокин
 В.В. Сорокин
 О.И. Сорокин
 К.А. Федорова