

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
30.01.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

23.01.2023 г.

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой	ГМО в БД не используется	
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание		
288/2015	Шницель мясной с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	285,20	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/19/7	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	6,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>25,25</b>	<b>22,46</b>	<b>88,38</b>	<b>663,06</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание		
288/2015	Шницель мясной с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/19/7	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	6,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>29,80</b>	<b>28,81</b>	<b>190,74</b>	<b>786,04</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, лichenный порошок)	250	6,22	11,91	16,41	197,84	варка		
444/528/19 96	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	160	20,80	21,30	4,20	291,00	тушение		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>35,72</b>	<b>49,39</b>	<b>95,48</b>	<b>971,74</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
-21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, лichenный порошок)	250	6,22	11,91	16,41	197,84	варка		
444/528/19 96	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	190	3,43	5,18	27,62	170,62	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 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		
	<b>Итого:</b>		<b>48,18</b>	<b>64,74</b>	<b>118,35</b>	<b>1 243,03</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, лichenный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>4,33</b>	<b>2,36</b>	<b>68,26</b>	<b>312,03</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, лichenный порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>8,92</b>	<b>5,96</b>	<b>110,64</b>	<b>534,00</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова