

*Стокгольм еси 23*

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

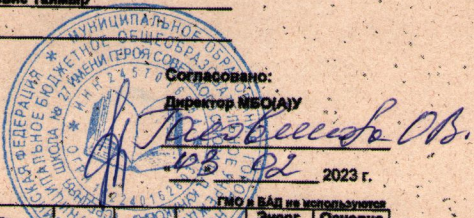
Н.А. Ушкова

Меню (О,АР)  
07.02.2023

07.02 2023 г.

Согласовано:

Директор ИСО/АУ



2023 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность	Основной источник энергии
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
15/2007	<b>Сыр (порциями)</b>	20	4,64	5,90	0	72,00	нет
182/2007	<b>Каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным</b> (крупя пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,97	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		20,92	21,15	79,01	594,05	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
15/2007	<b>Сыр (порциями)</b>	30	6,96	8,85	0	108,00	нет
258/2007	<b>Мясо духовое</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	280	24,45	24,28	23,00	324,00	тушение
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		40,51	36,71	69,79	692,55	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	-0,45	11,90	киспячение
241/2007	<b>Мясо отварное</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/2018/996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м Б/к)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	8,51	26,44	168,45	варка
360/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	13,00	0,05	24,53	117,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		49,28	37,24	102,38	917,25	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	90,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	киспячение
241/2007	<b>Мясо отварное</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/2018/996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м Б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
350/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	13,00	0,05	24,53	117,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,65	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		47,44	47,74	126,95	1154,89	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	киспячение
	<b>Итого:</b>		12,10	8,94	60,62	329,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	киспячение
	<b>Итого:</b>		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Солф*  
*В.В. Сорокина*  
*К.А. Федорова*