

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
01.02.2023 г.

Меню (О,А,Р)
09.02.2023

Согласовано:
Директор МБОУ
09.02.2023 г.



№ блюда по оборудованию	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и ВАР на использованых			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	
		Выход блюда	Белки	Жиры			
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1989	Горошек зеленый консервированный	20	0,80	0	1,20	7,00	прогревание
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,67	19,17	11,91	255,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,28	26,65	75,62	615,65	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1989	Горошек зеленый консервированный	30	0,9	0	1,8	10,5	прогревание
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,59	15,98	340,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,59	164,70	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,90	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,37	34,97	89,11	755,10	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
69/2015	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	квашенные
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят с маслом (масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,92	15,50	7,24	218,40	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,00	6,09	36,64	243,75	варка
385/2015	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,66	35,37	116,62	938,96	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
69/2015	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	квашенные
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят с маслом (масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	6,10	272,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
385/2015	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	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:		37,95	46,68	143,68	1 169,50	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
478 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	52,75	394,00	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	99,88	573,58	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокинина
К.А. Федорова