

столовая с/м/д/д

(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
13.02.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор ИБО(АУ)

С.В. Сорокина
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
552/1996	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
271/2016	Котлеты домашние с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный)</i>	95	12,22	19,11	9,16	256,90	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	58,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	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:		21,19	18,76	80,67	577,53	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
552/1999	Огурцы консервированные	30			9,00	3,60	нет
271/2016	Котлеты домашние с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яйцо куриное)</i>	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	58,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,12	22,89	102,91	689,67	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	95	26,70	23,45	0,24	319,95	запекание
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	28,01	142,35	варка
355/2015	Кисель из кураги с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		43,66	37,94	104,23	966,05	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	110	26,69	29,72	0,30	388,06	запекание
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
355/2015	Кисель из кураги с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	220	2,86	0,63	16,83	86,60	нет
	Итого:		58,30	47,66	128,91	1 179,38	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,03	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,72	10,96	97,84	551,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина
В.В. Сорокина
К.А. Федорова
К.А. Федорова