

*Антонова Елена*

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

15.02.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

2023 г.



№ блюда по Общедомовой расписке	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основно й типовой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	21,10	14,50	38,70	369,36	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленой черной)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,39</b>	<b>22,21</b>	<b>76,29</b>	<b>605,36</b>	
<b>Завтрак для 6-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленой черной)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,98</b>	<b>28,45</b>	<b>34,45</b>	<b>775,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
58/2015	<b>Салат из свеклы с огурцами солеными</b> (ворощек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,85	3,62	3,77	51,00	нет
98/2007	<b>Рассольник Домашний</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,06	12,69	114,50	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Φ	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечание
268/2015	<b>Шницель из говядины с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	98	13,93	17,82	13,87	271,45	запекание
186/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
321/2007	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	0,35	2,92	3,30	41,01	тушение
348/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,70</b>	<b>34,67</b>	<b>111,97</b>	<b>869,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
58/2015	<b>Салат из свеклы с огурцами солеными</b> (ворощек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	6,03	6,28	85,00	нет
98/2007	<b>Рассольник Домашний</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,06	12,69	114,50	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Φ	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечание
268/2015	<b>Шницель из говядины с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	15,50	23,47	15,45	334,87	запекание
186/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
321/2007	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	0,35	2,92	3,30	41,01	тушение
348/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,65	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,38</b>	<b>44,23</b>	<b>133,40</b>	<b>1 106,82</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,75	263,84	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	5,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,84</b>	<b>8,76</b>	<b>60,75</b>	<b>381,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	5,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,85</b>	<b>11,50</b>	<b>87,09</b>	<b>513,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сорокина*  
В.В. Сорокина  
*Ка Федорова*  
КА Федорова