

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О)**  
18.02.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2023 г.



№ блюда по Обществу рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не используются	
								№	№
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет		
401/2007	<b>Оладьи</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание		
	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,10	65,60	нет		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	<b>Итого:</b>		15,73	17,83	117,41	693,89			
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		106,00	нет		
401/2007	<b>Оладьи</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание		
	<b>Молоко сгущенное</b> (молоко сгущенное)	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		25,15	25,53	161,91	979,93			
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (варошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка		
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	136,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		32,27	28,84	106,41	832,60			
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (варошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка		
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		37,04	34,44	127,55	1008,18			
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание		
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		12,10	10,04	48,92	340,00			
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		13,30	13,09	58,40	409,90			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова  
  
 К.А. Федорова