

Организовано ООО ДУ
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
27.02.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
562/1998	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
268/2015	Шницель мясной с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	14,81	16,88	12,83	285,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай эвовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,66	22,46	67,78	658,45	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Огурцы консервированные	30			9,00	3,60	нет
268/2015	Шницель мясной с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай эвовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,67	28,75	107,79	777,64	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/к)</i>	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,59	31,32	94,73	797,29	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/к)</i>	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,99	40,61	117,53	1 014,07	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, мясной порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,66	222,03	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,33	2,36	68,28	312,03	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, мясной порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,92	5,96	110,64	534,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороковикова
С.В. Сороковикова
К.А. Федорова
К.А. Федорова