

Сорокино СВ (организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
01.03.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не используются	
								и	тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, свеклана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	21,68	15,00	39,20	378,00	запекание		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай espresso черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
	Итого:		24,91	22,71	70,59	612,00			
Завтрак для 5-11 классов (223.97)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, свеклана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	406,00	запекание		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай espresso черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет		
	Итого:		32,43	28,21	92,45	777,00			
Обед для 1-4 классов (228.10)									
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох люцерный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
271/2015	Котлеты домашние с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	96	12,22	19,11	9,18	256,90	запекание		
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,76	5,99	15,87	130,60	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,06	0,83	16,83	85,80	нет		
	Итого:		36,76	35,56	116,89	665,99			
Обед для 5-11 классов (245.89)									
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,89	4,17	8,33	77,99	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох люцерный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,26	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
271/2015	Котлеты домашние с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание		
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	3,26	7,18	19,04	156,60	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		35,36	44,08	138,82	1189,82			
Полдник для 1-4 классов (49.78)									
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		12,10	8,64	50,52	329,00			
Полдник для 5-11 классов (49.78)									
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерия:

Заведующий производством:

Сорокино СВ - В.В. Сорокинова
Ушакова - Н.А. Ушакова
Федорова - К.А. Федорова