

Сорокина С.В.
(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

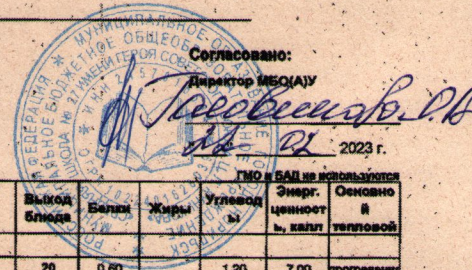
Н.А. Ушакова

Меню (О)
02.03.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор ИСО(А)У



2023 г.

№ блюда по Общедолевой рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной способ тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,80		1,20	7,00	прогревание
239/2003	Тестели рыбные из минтая <i>(лваровый лист, лук репчатый, масло растительное, мясо сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)</i>	188	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшего черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	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:		11,72	19,31	86,75	591,37	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,90		1,80	10,50	прогревание
239/2003	Тестели рыбные из минтая <i>(лваровый лист, лук репчатый, масло растительное, мясо сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)</i>	175	4,63	15,15	19,53	255,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,08	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшего черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,77	22,05	98,60	676,58	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лваровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	280	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	упаковка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/к, 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/к, сметана)</i>	95	26,70	28,45	0,24	319,35	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	0,08	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,56	40,94	99,21	945,39	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лваровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	упаковка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/к, 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/к, сметана)</i>	110	29,99	29,72	0,30	388,06	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,32	16,68	85,60	нет
	Итого:		49,83	52,07	123,75	1 174,82	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
408/478	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		9,78	8,68	55,20	343,20	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
408/478/2015	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	275	5,87	3,42	70,80	337,90	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,77	9,82	78,80	455,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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