

*Смоловский И.И.*  
(структурное подразделение)

Согласовано:  
Директор МБОУ  
*И.И. Смоловский*  
24.02.2023 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*И.И. Смоловский*  
Н.А. Ушакова  
2023 г.

Меню (О)  
06.03.2023

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Особенности тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (162.05)</b>							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе филе цыпленка куриное с/к Б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	15,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	25,44	168,45	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай в пакетиках)</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	2,57	0,88	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,65</b>	<b>30,97</b>	<b>88,90</b>	<b>732,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,90		1,80	10,50	прогревание
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе филе цыпленка куриное с/к Б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	16,30	29,40	15,46	388,00	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>(лимон, сахар, чай в пакетиках)</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	220	3,60	0,40	16,82	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,37</b>	<b>35,56</b>	<b>101,73</b>	<b>846,54</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
158/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	80	0,80	4,20	4,20	58,20	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(борщ луковый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/к)</i>	10	1,37	1,61		22,00	варка
239/2003	Тефтели рыбные из минтая <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)</i>	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
314/2017	Картофель жареный <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	160	4,35	15,85	38,43	302,21	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(аскорбиновая кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,56	0,09	27,30	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
	<b>Итого:</b>		<b>21,68</b>	<b>41,23</b>	<b>130,72</b>	<b>1 016,68</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
158/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	100	1,00	7,00	7,00	97,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(борщ луковый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/к)</i>	10	1,37	1,61		22,00	варка
239/2003	Тефтели рыбные из минтая <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)</i>	175	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение
314/2017	Картофель жареный <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(аскорбиновая кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,56	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,96	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,89</b>	<b>48,80</b>	<b>157,47</b>	<b>1 213,03</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/к, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)</i>	100	5,04	3,36	52,79	283,84	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,04</b>	<b>3,36</b>	<b>75,19</b>	<b>353,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/к, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)</i>	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,05</b>	<b>5,10</b>	<b>101,49</b>	<b>485,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*С.В. Сорокина*  
С.В. Сорокина  
*И.И. Федорова*  
И.И. Федорова