

С.А.С.С.С.

(структурное подразделение)



Согласовано:

Директор МБОУДОУ

2023 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

07.03.2023

2023 г.

ГМО в БД не контролируется

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценност-ь, ккал	Основно-й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
102/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
352/2016	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		20,83	22,01	80,65	612,05	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,65		108,00	нет
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины <i>(говядина сыя, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	300	27,34	28,78	32,05	498,64	тушение
382/2016	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,31	42,67	60,48	883,19	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		18,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное сыя б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(лимонная аскорбиновая, лимонная кислота, клубника сыя, 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:		27,59	27,67	106,28	785,95	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		18,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное сыя б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,86	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(лимонная аскорбиновая, лимонная кислота, клубника сыя, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,68	33,65	139,28	1 032,86	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		12,10	8,64	50,72	329,00	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	11,69	60,20	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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