

Смешанное меню (организация)

(структурная подразделения)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
4.03.2023

03.03 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУДО



С.В. Сорокин
23.03 2023 г.

ГМО и БАД не входят

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,08	38,53	267,34	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,85	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	36	2,37	0,33	14,49	70,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	18,39	22,38	77,13	694,99		
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
19/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00	нет
265/2007	Плов из говядины (говядина ош, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,97	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,85	варка
338/2015	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:	44,48	46,07	101,59	922,92		
Обед для 1-4 классов (228.10)							
180/2021	Икра кабачковая (икра кабачковая консервированная)	60	0,80	4,20	4,20	58,20	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, вареный, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	280	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное ош)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина ош, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорок куриное ош б/к, хлеб пшеничный)	95	16,08	17,50	13,38	277,41	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	25,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (ягодки ежевики, ягодки лимонки, клубника ош, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:	31,38	35,13	102,33	881,76		
Обед для 5-11 классов (245.89)							
150/2021	Икра кабачковая (икра кабачковая консервированная)	100	1,00	7,00	7,00	97,00	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, вареный, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	280	1,98	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное ош)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина ош, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорок куриное ош б/к, хлеб пшеничный)	110	17,88	23,11	14,90	341,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (ягодки ежевики, ягодки лимонки, клубника ош, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:	37,29	44,97	127,59	1 066,48		
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
373/34/2 015	Яблоки, фаршированные творогом (яблоки ош, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	16,14	1,05	40,54	209,37		
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
373/34/2 015	Яблоки, фаршированные творогом (яблоки ош, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	16,17	1,56	53,31	284,05		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

С.В. Сорокин
С.В. Сорокин
К.А. Федорова