

*Шеф-повар* (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного

Н.А Ушакова

Меню (О)  
15.03.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, калл	Основно и тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	23,26	17,05	37,05	395,56	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай высшего черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
<b>Итого:</b>		<b>26,09</b>	<b>24,96</b>	<b>76,74</b>	<b>638,66</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай высшего черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
<b>Итого:</b>		<b>36,66</b>	<b>31,20</b>	<b>94,90</b>	<b>607,66</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
21/2001/1	<b>Салат из свеклы с солеными огурцами</b> <i>(масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,85	3,62	3,77	51,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(картофель свежий, мясной фарш, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
269/2007	<b>Биточки особые с маслом</b> <i>(ягодина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	15,11	19,84	11,88	287,70	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Итого:</b>		<b>33,74</b>	<b>31,30</b>	<b>121,70</b>	<b>938,66</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
21/2001/1	<b>Салат из свеклы с солеными огурцами</b> <i>(масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,42	6,03	6,28	85,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(картофель свежий, мясной фарш, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
269/2007	<b>Биточки особые с маслом</b> <i>(ягодина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	110	16,82	25,10	13,26	349,50	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</i>	85	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
<b>Итого:</b>		<b>38,90</b>	<b>40,28</b>	<b>142,94</b>	<b>1 146,60</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сушие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	5,49	33,01	210,07	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>		<b>10,71</b>	<b>11,49</b>	<b>42,61</b>	<b>317,07</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/406/1-2016	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сушие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
384/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>10,40</b>	<b>51,15</b>	<b>351,83</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сорокин*  
*И.А. Федорова*  
*Н.А. Ушакова*