



Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Сбытнева
 09 03 2023 г.

Меню (О)
 23.03.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ(ДП)
 15.03 2023 г.

№ блюда по порядку	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной вид тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
822/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,00		1,20	7,00	прогревание
232/2005	Печень по-строгановски с соусом (мясо репродуктивное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья о.к., соль, томатная паста)	136	20,67	19,17	11,91	255,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	180	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,88	26,45	73,32	606,65	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
822/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,00		1,80	10,50	прогревание
232/2005	Печень по-строгановски с соусом (мясо репродуктивное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья о.к., соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,86	340,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,08	5,76	24,53	164,70	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,77	33,87	86,91	748,10	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
180/2021	Икра кабачковая	60	0,60	4,20	4,20	56,80	нет
90/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашено
241/2007	Говядина отварная (говядина о.к., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо птичное, соль, филе курицы куриное о.к. б.к., хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
180/2021 Пермь	Овощи отварные (мясо птичное, смесь овощей о.к., соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
308/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
348/2007	Компот из кураги с вит. С (ягодные экстракты, кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,15	31,77	113,68	898,28	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
180/2021	Икра кабачковая	100	1,00	7,00	7,00	97,00	нет
90/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашено
241/2007	Говядина отварная (говядина о.к., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо птичное, соль, филе курицы куриное о.к. б.к., хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
308/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
180/2021 Пермь	Овощи отварные (мясо птичное, смесь овощей о.к., соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
348/2007	Компот из кураги с вит. С (ягодные экстракты, кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	28,06	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,46	40,32	136,96	1 051,30	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки о.к., капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи (порошок))	180	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	5,54	5,00	33,90	206,00	нет
	Итого:		11,45	11,49	66,91	416,07	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
408/406/1/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки о.к., капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи (порошок))	276	7,50	5,40	41,95	244,83	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	5,54	5,00	33,90	206,00	нет
	Итого:		14,04	10,40	75,15	450,83	

Приятного аппетита!

Инициал-подпись:
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
 Заведующий производством:

С.В. Сорокина
 К.А. Федорова