

Смирнова Ольга

(инициалы)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Смирнова Ольга
Н.А.Сбитнева
09.03.2023 г.

Меню (О,А,Р)
24.03.2023

Согласовано:
Директор ИБС(АУ)
Смирнова Ольга
75.03
2023 г.



ГМО и БАВ не применяются

№ блюда по Общедному меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенно я тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
522/1909	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	выпеченье
271/2007	Котлеты домашние (говядина сви, лук репчатый, масло растительное, мясо бн сви, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	11,10	19,29	11,65	264,61	запекание
458/2003	Соус красный основной (яблочный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего сорта)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2015	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:		25,85	27,42	103,88	770,96	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1909	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	пропаривание
271/2007	Котлеты домашние (говядина сви, лук репчатый, масло растительное, мясо бн сви, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	12,33	21,43	12,94	293,95	запекание
458/2003	Соус красный основной (яблочный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего сорта)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,92	64,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,38	31,44	121,28	895,36	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (морковь зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, яблочный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо бн сви, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,36	106,00	варка
264/2017	Запеканка картофельная с субпродуктами (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья сви, хлеб пшеничный)	3/10	19,43	17,43	36,40	373,91	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (ягодные ассорти, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	40	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,87	27,09	113,80	816,47	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (морковь зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	126,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, яблочный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо бн сви, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,36	106,00	варка
264/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья сви, хлеб пшеничный)	290	30,66	26,04	37,16	500,00	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (ягодные ассорти, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		47,27	39,25	132,66	1 070,75	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
406/2007/1	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	6,19	4,18	46,48	244,70	выпекание
406/2003	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,26	4,20	61,48	304,70	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
406/2007/1	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	9,26	6,23	65,23	354,85	выпекание
406/2003	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		9,33	6,25	80,23	414,85	

Приятного аппетита!

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

Смирнова Ольга
В.В.Сорокина
К.А.Федорова