

Смирнова Елена Юрьевна

(организации)

(структурное подразделение)



Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

Утверждено:
Зам. Директора по
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (О,АР)
27.03.2023

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. м	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	выпеченные
271/2016	Котлеты домашние с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	88	12,22	19,11	9,16	256,90	запеченные
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшего черного)</i>	200/19/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	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:		22,78	24,99	87,61	669,75	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
271/2016	Котлеты домашние с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запеченные
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшего черного)</i>	200/19/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,64	31,46	100,71	788,82	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
150/2021	Икра кабачковая	60	0,80	4,20	4,20	56,20	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, 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
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриного с/м б/к)</i>	200	14,77	10,46	15,94	228,77	тушение
359/2016	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	13,00	0,05	24,53	117,00	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		40,31	18,26	90,21	689,62	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
150/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	100	1,00	7,00	7,00	97,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, 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
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриного с/м б/к)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
359/2016	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	24,53	117,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		40,43	25,92	114,03	862,73	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,96	222,03	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	300	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,33	2,36	68,28	312,03	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/78	8,92	5,96	68,24	444,00	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,92	5,96	110,64	534,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина
Федорова

В.В.Сорокина

КА.Федорова