



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
[Signature]
Н.А. Сбитива
23.05.2023 г.

Меню (О,А,Р)
23.05.2023

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ
[Signature]
2023 г.

№ блюда по сборному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основное и тепловое
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
18/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
378/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	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:		15,52	17,49	78,39	539,40	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
18/2007	Сыр	30	5,86	8,86		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина ош, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, специи, лук порей, соус томатный паста)</i>	260	24,45	24,28	23,00	324,00	тушение
378/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		37,41	34,06	73,84	671,90	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мозайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
38/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина ош, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
268/2018	Биточки мясные с маслом <i>(говядина ош, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, яйцо б/к ош, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
158/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощей ош, соль)</i>	50	1,50	1,80	5,00	37,50	варка
321/2007	Капуста тушеная <i>(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	0,35	2,92	3,30	41,01	тушение
367/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника ош, сахар)</i>	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:		28,54	34,84	85,01	788,36	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мозайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
38/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина ош, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
268/2018	Биточки мясные с маслом <i>(говядина ош, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, яйцо б/к ош, соль, хлеб пшеничный)</i>	110	18,50	22,20	14,32	326,00	запекание
158/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощей ош, соль)</i>	80	2,40	2,88	8,00	60,00	варка
321/2007	Капуста тушеная <i>(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	0,35	2,92	3,30	41,01	тушение
367/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника ош, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	26,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,62	44,80	108,67	987,39	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с творогом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, творог, ванильный порошок)</i>	180	12,45	6,62	43,15	282,42	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		13,82	6,54	58,15	342,42	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/460/2 015	Ватрушка с творогом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, творог, ванильный порошок)</i>	275	18,68	9,18	64,72	418,14	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		18,78	9,19	79,72	478,13	

Приятного аппетита!

Исполнитель-магистр:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

[Signature]
В.В. Сорокина
[Signature]
К.А. Федорова