

Утверждено:  
Зам. Директора по  
корпоративному питанию

А.С. Гинсаренко

Меню (О.АР)

29.03.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по ОБЩЕМУ МЕНЮ	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценност ь, ккал/г	Основно е
<b>Завтрак для 1-4 классов (162.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,40	14,80	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	160	23,26	17,06	37,06	306,56	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>26,48</b>	<b>24,76</b>	<b>74,44</b>	<b>629,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,40	14,80	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	200	32,06	23,09	45,56	517,96	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,60	47,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>37,08</b>	<b>31,20</b>	<b>92,80</b>	<b>789,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
20/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,80	5,06	3,94	65,02	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свеклы, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло растительное, уксус, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
•	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеное
258/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе цыпленка курское 6/4)	10	1,87	1,61		22,00	варка
258/2016	<b>Шницель мясной</b> (говядина 6/4, лук репчатый, масло растительное, мясо 6/4 6/4, соль, хлеб пшеничный)	90	11,86	17,67	15,62	268,15	запекание
466/2003	<b>Соус красный основной</b> (картофель свеклы, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (рис пропаренный, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,80	38,60	214,10	варка
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> (лимонная кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,00	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	106,75	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,85	0,93	16,93	85,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>27,88</b>	<b>37,32</b>	<b>139,86</b>	<b>1 616,01</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
20/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свеклы, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло растительное, уксус, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
•	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеное
258/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе цыпленка курское 6/4)	10	1,87	1,61		22,00	варка
258/2016	<b>Шницель мясной</b> (говядина 6/4, лук репчатый, масло растительное, мясо 6/4 6/4, соль, хлеб пшеничный)	100	12,94	19,82	17,36	297,85	запекание
466/2003	<b>Соус красный основной</b> (картофель свеклы, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (рис пропаренный, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	48,67	265,91	варка
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> (лимонная кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,00	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
<b>Итого:</b>			<b>32,70</b>	<b>44,42</b>	<b>187,87</b>	<b>1 231,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/46772 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свеклы, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	100	8,90	3,84	40,92	222,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>			<b>12,10</b>	<b>8,84</b>	<b>50,72</b>	<b>329,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/46772 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свеклы, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	2/75	7,50	6,80	50,40	291,90	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>			<b>13,30</b>	<b>11,80</b>	<b>60,20</b>	<b>398,90</b>	

Приятного аппетита!

Инициалы-подпись:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

К.А. Федорова