

Утверждено:
Зам. Директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О)
30.03.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по оборудованию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной способ
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
532/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,80		1,20	7,00	прогревание
239/2003	Тестели рыбные из минтая (фарш рыбный, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая)	185	3,72	13,44	17,20	224,72	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 зеленый черный)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	180	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31005-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,13	20,32	80,91	686,37	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
532/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,80		1,80	10,50	прогревание
239/2003	Тестели рыбные из минтая (фарш рыбный, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая)	175	4,83	15,15	19,53	255,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	184,70	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай зеленый черный)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	180	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31005-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,18	23,84	92,78	676,88	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
432/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь консервированная, соль)	85	1,06	3,71	5,55	50,70	нет
68/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	290	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
241/2007	Говядина отварная (говядина ош., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочок куриный ош., сметана)	95	25,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	25,44	169,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня ош., кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31005-2016	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:		42,27	39,37	85,71	670,88	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
432/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь консервированная, соль)	100	1,75	5,18	9,25	90,50	нет
68/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	290	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
241/2007	Говядина отварная (говядина ош., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочок куриный ош., сметана)	110	29,60	29,72	0,30	388,06	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня ош., кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31005-2016	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	10,63	85,80	нет
	Итого:		46,67	48,54	110,41	1 691,00	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
479 стр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курочка, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, изюм порошком)	100	6,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
308/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,00	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	95,76	600,00	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
479 стр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курочка, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, изюм порошком)	3/75	10,62	17,16	93,86	573,58	выпекание
308/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,00	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инициал-фамилия:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

К.А. Федорова