

Утверждено:
 Зам. Директора по
 корпоративному питанию
 А.С.Писаренко

Меню (О,АР)
 31.03.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ
 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГРО в БАД по используется	
						Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
562/1996	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/к б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай зеленый черный)</i>	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 31805-2016	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:		21,83	16,66	87,67	670,60	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1996	Огурцы консервированные	30			9,00	3,60	нет
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/к б/к)</i>	278	26,68	19,07	54,74	500,88	варка
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай зеленый черный)</i>	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 31805-2016	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:		32,68	20,01	114,88	764,38	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(варошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(варошек лучиный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/к б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца 200 <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/к, соль)</i>	200	15,40	2,90	14,90	144,00	варка
ТН 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/к)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,62	21,28	96,86	780,96	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(варошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	16,40	5,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(варошек лучиный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	290	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/к б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/к, соль)</i>	280	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
ТН 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/к)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/36	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		36,88	29,93	118,74	943,72	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
498/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)</i>	190	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
355/2018	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:		4,87	2,34	74,96	359,85	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
406/470/2 016	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
355/2018	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:		6,86	3,48	98,56	472,45	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заведующий производством: _____

Сору
 В.В.Сорокиной
 КА Федорова