

Утверждено:  
 Зам. Директора по  
 корпоративным отношениям  
*А.С. Писаренко*

**Меню (О)**  
 01.04.2023

Согласовано:  
 Директор МБОУ(АУ)  
*А.В. Федорова*  
 01.04.2023

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной ингредиент
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
398/2007	<b>Блины</b> <i>(борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	150	10,94	6,17	57,67	348,00	выпечка
•	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,10	65,60	нет
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай высшей черной)</i>	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(лимонная кислота, клубника см, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31885-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>16,68</b>	<b>16,19</b>	<b>127,12</b>	<b>732,77</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
398/2007	<b>Блины</b> <i>(борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	200	14,50	10,90	78,90	464,00	выпечка
•	<b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,56	16,65	98,40	нет
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай высшей черной)</i>	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(лимонная кислота, клубника см, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31885-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,90	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>37,66</b>	<b>22,91</b>	<b>166,49</b>	<b>936,97</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок /без лука/</b> <i>(борщик зеленый консервированный, масло растительное, семга, соль, лимон)</i>	66	0,86	5,10	4,67	58,00	нет
98/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	1,59	4,99	9,15	96,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</i>	16	2,00	0,98		16,80	варка
228/2018	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> <i>(лимонная кислота, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, семга, соль, томатная паста, филе минтая см см)</i>	160	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
311/2007	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)</i>	180	3,26	5,78	16,00	135,00	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> <i>(лимонная кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,20	112,65	варка
ГОСТ 31885-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	320	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>29,55</b>	<b>26,46</b>	<b>101,28</b>	<b>777,66</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок /без лука/</b> <i>(борщик зеленый консервированный, масло растительное, семга, соль, лимон)</i>	100	1,62	8,18	7,87	111,77	нет
98/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	1,59	4,99	9,15	96,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</i>	16	2,00	0,98		16,80	варка
228/2018	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> <i>(лимонная кислота, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, семга, соль, томатная паста, филе минтая см см)</i>	200	19,80	9,90	7,60	210,00	тушение
311/2007	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> <i>(лимонная кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,65	варка
ГОСТ 31885-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	320	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	320	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>	<b>37,69</b>	<b>32,44</b>	<b>123,77</b>	<b>968,67</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.76)</b>							
406/2007 312/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(борошки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной фарш)</i>	100	4,91	6,49	33,01	216,07	выпечка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> <i>(вишня см, лимонная кислота, сахар)</i>	200			14,97	66,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,91</b>	<b>6,49</b>	<b>47,98</b>	<b>282,12</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/406/1 2018	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(борошки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной фарш)</i>	278	7,50	5,40	41,55	244,53	выпечка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> <i>(вишня см, лимонная кислота, сахар)</i>	200			14,97	66,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,50</b>	<b>5,40</b>	<b>56,52</b>	<b>310,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Исполнитель: \_\_\_\_\_ В.В. Сароковина  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_ К.А. Федорова  
 Заподуший производителем: \_\_\_\_\_