

*Сметы на 2023 г.*

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

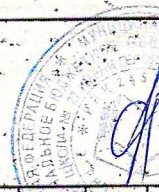
Н.А. Ушакова

Меню (О)  
17.04.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

*В.В. Сорокин*  
2023 г.



№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не входят	
								в кал	в кал
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
382/2016	<b>Огурцы консервированные</b>	20			0,60	2,40	нет		
288/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/к б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание		
208/2015	<b>Макаронны отварные с овощами</b> <i>(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, помидоры свежие)</i>	180	5,14	5,58	32,28	209,43	варка		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай фасовый черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,90	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		22,58	33,04	64,12	768,23			
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
322/2009	<b>Огурцы консервированные</b>	30			9,00	9,80	нет		
288/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/к б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание		
517/2004	<b>Макаронны отварные с овощами</b> <i>(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, помидоры свежие)</i>	180	6,17	7,90	38,71	251,82	варка		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай фасовый черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,90	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/29	3,50	0,40	19,82	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		27,03	38,44	116,91	888,82			
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(корень сельдерея консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	9,02	4,37	75,06	нет		
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(корень петрушки свежий, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,26	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе окорота куриное с/к б/к)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к б/к)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
308/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,56	38,89	214,10	варка		
367/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(ягодки замороженные, кислота лимонная, клубника с/к, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		32,71	26,85	108,89	819,11			
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(корень сельдерея консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	180	1,40	10,04	7,29	125,10	нет		
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(корень петрушки свежий, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,26	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе окорота куриное с/к б/к)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к б/к)</i>	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание		
308/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	45,67	256,91	варка		
367/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(ягодки замороженные, кислота лимонная, клубника с/к, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,90	нет		
	<b>Итого:</b>		38,91	32,47	135,32	896,11			
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/к, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,78	269,84	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		7,04	3,36	75,18	359,84			
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/к, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	396,76	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		10,05	5,10	101,49	486,76			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокин*  
В.В. Сорокин  
К.А. Федорова