

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*И.А. Сбитнева*  
И.А. Сбитнева

Меню (О,А,Р)  
04.04.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)  
*В.В. Сорокинова*  
В.В. Сорокинова  
23 03 2023 г.



№ 23 03 2023 г.

ГИО и ВАР на использование

№ блюда по Справочнику питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеница, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
382/2015	<b>Какао с молоком</b> <i>(молоко порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<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>		<b>20,93</b>	<b>22,81</b>	<b>80,65</b>	<b>612,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Жаркое по-домашнему из говядины</b> <i>(говядина ок., картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	300	27,34	28,75	32,05	496,64	тушение
382/2015	<b>Какао с молоком</b> <i>(молоко порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,31</b>	<b>42,07</b>	<b>80,48</b>	<b>883,19</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(картофель зеленый/консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина ок., лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/528/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> <i>(первый сорт, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка курское ок. б/б)</i>	150	20,99	21,36	4,20	291,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	5,80	5,09	38,64	243,75	варка
348/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<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>		<b>38,95</b>	<b>38,86</b>	<b>117,13</b>	<b>983,40</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(картофель зеленый/консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	5,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина ок., лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/528/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> <i>(первый сорт, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка курское ок. б/б)</i>	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
348/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>51,88</b>	<b>48,88</b>	<b>144,03</b>	<b>1 241,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
488/467/1016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	6,30	3,64	40,02	222,00	выпечка
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,80	107,00	выпечка
	<b>Итого:</b>		<b>12,10</b>	<b>8,64</b>	<b>49,82</b>	<b>329,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
488/467/1016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	2/75	7,50	5,69	50,40	291,90	выпечка
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,80	107,00	выпечка
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>11,69</b>	<b>60,20</b>	<b>398,90</b>	

Приятного аппетита!

Инициал-подпись:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сбитнева*  
И.А. Сбитнева  
*Сорокинова*  
В.В. Сорокинова  
*Федорова*  
К.А. Федорова