

*Смирнов*

Директор МБОУ(ОУ)

Согласовано:  
 \_\_\_\_\_  
 03 2023 г.  
 Директор МБОУ(ОУ)

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания  
 \_\_\_\_\_  
 Н.А. Ушкова  
 03 2023 г.

Меню (О,АР)  
 05.04.2023

№ блюда по оборотной стороне	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной а тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, яйца, соль, маргарин, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	180	23,26	17,05	37,05	395,56	запекание
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматизированный)	300/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,49</b>	<b>24,76</b>	<b>74,44</b>	<b>625,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, яйца, соль, маргарин, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	208	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,56	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,08</b>	<b>31,00</b>	<b>92,49</b>	<b>798,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
177/2003	<b>Салат Бурячок</b> (картофель вареный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, майонез)	80	0,98	5,09	4,73	68,00	варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, маргариновый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе куриное)	10	1,87	1,51		22,00	варка
288/2007	<b>Биточки особые с маслом</b> (яйца, мука, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, свиная б/к, соль, хлеб пшеничный)	85	15,11	19,84	11,88	287,70	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная, соль)	80	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
358/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня, молоко ароматизированное, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	18,00	0,05	24,83	117,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,53	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,86</b>	<b>37,74</b>	<b>121,83</b>	<b>976,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
177/2003	<b>Салат Бурячок</b> (картофель вареный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, майонез)	100	1,50	8,46	7,88	113,38	варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, маргариновый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе куриное)	10	1,87	1,51		22,00	варка
288/2007	<b>Биточки особые с маслом</b> (яйца, мука, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, свиная б/к, соль, хлеб пшеничный)	110	16,82	25,10	13,26	349,50	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
358/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня, молоко ароматизированное, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	24,83	117,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,94</b>	<b>47,36</b>	<b>143,46</b>	<b>1 192,92</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/475	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйца, лимонный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
388/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>8,68</b>	<b>55,20</b>	<b>343,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/4702	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйца, лимонный порошок)	275	5,87	3,42	70,80	337,80	выпекание
388/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>9,82</b>	<b>78,80</b>	<b>455,80</b>	

Приятного аппетита!

*Смирнов*  
 В.В. Сорокина  
 К.А. Федорова

Исполнитель-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_