

*Смирнов И.И.*  
(подпись)  
Структурное подразделение

Утверждено:

Начальник отдела  
обеспечения питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР)

05.04.2023

23.03 2023 г.

Согласовано:

Директор И.В.О.И.У.

*И.В.О.И.У.*  
(подпись)  
23.03 2023 г.

№ блюда по Общедо-стоу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не являются источни-ми энергии	
						Энерг. ценность, ккал	Основно-й ингредиент
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
822/1999	Кукуруза консервированная	30	0,70	0,30	4,00	22,00	квашеные
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печенье соевые отк, соль)	95	14,08	17,85	20,47	297,20	выпеченные
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	197,25	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>23,37</b>	<b>25,33</b>	<b>58,98</b>	<b>672,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
822/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	пропаренные
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печенье соевые отк, соль)	110	15,65	23,17	22,78	363,47	выпеченные
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,98	5,76	24,53	194,70	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	320	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,36</b>	<b>32,13</b>	<b>108,21</b>	<b>501,07</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
67/2018	Винегрет овощной (поророк зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	• Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеные
241/2007	Говядина отварная (говядина отк, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (иссопта лимонная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры отк)	180	24,80	13,99	8,73	250,15	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (иссопта аскорбиновая, иссопта лимонная, сахар, смесь замороженных отк)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,59	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,96</b>	<b>32,21</b>	<b>109,51</b>	<b>632,76</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
67/2018	Винегрет овощной (поророк зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	• Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеные
241/2007	Говядина отварная (говядина отк, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (иссопта лимонная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры отк)	175	28,70	16,31	10,10	302,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (иссопта аскорбиновая, иссопта лимонная, сахар, смесь замороженных отк)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,95	0,33	16,53	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,33</b>	<b>39,99</b>	<b>155,13</b>	<b>1144,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
428/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	350,02	выпеченные
398/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,90	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,56</b>	<b>16,82</b>	<b>89,77</b>	<b>556,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
428/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	275	10,84	17,73	84,28	539,33	выпеченные
398/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,90	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,38</b>	<b>22,73</b>	<b>127,88</b>	<b>744,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Смирнов И.И.*  
*Сбитнева Н.А.*  
*Соболев В.В.*  
В.В. Соболев  
К.А. Федорова