

Евгений М. Д.

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

С. В. Сорокичева
25.03.2023 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

07.04.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
562/1996	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	12,32	15,60	7,24	218,40	варка
305/2007	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	160	3,57	12,65	35,23	271,27	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/197	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
339/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
	Итого:		20,72	28,22	98,28	710,47	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Огурцы консервированные	30			9,00	3,60	нет
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
450/2003	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,26	325,53	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/197	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
339/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,87	36,81	110,42	843,03	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
160/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	60	0,80	4,20	4,20	58,20	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо Б/к с/м, соль, томатная паста, лichenный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с мясом и маслом <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	220	19,15	32,08	34,88	504,20	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(лимонная кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	0,09	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,21	28,42	104,83	817,20	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
160/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	100	1,00	7,00	7,00	97,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо Б/к с/м, соль, томатная паста, лichenный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с мясом и маслом <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	290	27,90	42,10	44,79	669,44	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(лимонная кислота, лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,87	36,21	132,37	1 042,65	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с творогом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, творог, лichenный порошок)</i>	100	12,45	6,52	43,15	282,42	выпекание
355/2015	Кисель из кураги <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:		13,34	6,58	70,91	417,07	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/488/2015	Ватрушка с творогом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, творог, лichenный порошок)</i>	275	18,68	9,18	64,72	418,14	выпекание
355/2015	Кисель из кураги <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:		19,57	9,23	92,48	552,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С. В. Сорокичева
В.В. Сорокичева
К.А. Федорова