

*Васильев С.И. И.И.*

(подпись)  
(структурное подразделение)

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)  
*Васильев С.И.*  
2023 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
обеспечения питания

И.А. Сбитнева

Меню (О)  
08.04.2023

23.03 2023 г.

№ блюда по сборному рациону	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основно в тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	28	4,84	5,90		72,00	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	190	9,39	10,14	62,25	377,62	выпечание
	• <b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,85	98,40	нет
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31895-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,78</b>	<b>19,01</b>	<b>137,25</b>	<b>796,19</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	30	5,96	8,85		108,00	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпечание
	• <b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,85	98,40	нет
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31895-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,56	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,00</b>	<b>25,53</b>	<b>161,71</b>	<b>877,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (226.10)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
98/2007	<b>Суп из овощей</b> (порошок картофельный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,58	4,99	9,15	95,25	варка
258/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
38/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	90	2,47	3,98	3,77	95,61	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,28	5,78	16,00	135,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31895-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	2,96	0,83	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,80</b>	<b>22,58</b>	<b>88,64</b>	<b>647,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
24/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
98/2007	<b>Суп из овощей</b> (порошок картофельный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,58	4,99	9,15	95,25	варка
258/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
38/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,74	4,42	4,19	105,23	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,32	6,09	19,21	162,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31895-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	235	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,95</b>	<b>27,92</b>	<b>109,73</b>	<b>841,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/2007 312/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпечание
ТИ 409/2005	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>64,77</b>	<b>380,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпечание
ТИ 409/2005	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>73,31</b>	<b>414,83</b>	

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.И. Васильев*  
И.А. Сбитнева  
В.В. Сорокин  
К.А. Федорова