

Составлено

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
13.04.2023

Составлено:

Директор ИСО(АУ)

17.03 2023 г.

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАВ не используются					Основной тепловой
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
180/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	20	0,20	1,40	1,40	19,40	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	2,69	16,13	10,26	217,30	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай высшего сорта)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2015	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
	Итого:		11,70	25,81	74,16	590,85	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
180/2021	Икра кабачковая <i>(икра кабачковая консервированная)</i>	30	0,30	2,10	2,10	29,10	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	2,98	17,00	11,38	239,14	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,08	5,76	24,53	164,70	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай высшего сорта)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,93	27,81	84,91	666,84	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, курица вареная консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, капуста квашеная, вареный рис, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочок куриный с/к, сметана)</i>	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(лимонная аскорбиновая, лимонная лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	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:		41,06	41,39	114,90	1 003,44	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мозайка <i>(картофель свежий, курица вареная консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, капуста квашеная, вареный рис, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочок куриный с/к, сметана)</i>	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	267,40	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(лимонная аскорбиновая, лимонная лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	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	0,69	16,93	86,90	нет
	Итого:		47,95	52,48	142,01	1 241,28	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
373/336/2015	Яблоки, фаршированные творогом <i>(сахар, творог, творог, яблоки, яичный порошок)</i>	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		16,61	6,03	59,14	355,37	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
373/336/2015	Яблоки, фаршированные творогом <i>(сахар, творог, творог, яблоки, яичный порошок)</i>	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		21,64	6,54	71,91	430,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокин
С.В. Сорокин
К.А. Федорова
К.А. Федорова