

Сеть столовых "Сети 24"

(организация)

(структурное подразделение)



Согласовано:

Директор МБОУ

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

14.04.2023

2023 г.

2023 г.

ГМО и ВАР не используются

№ блюда по Общедомовому меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной температурный режим
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <small>(мясо растительное, масло сливочное, соль, филе цыпленка куриное ой/б/к, хлеб пшеничный)</small>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	160	5,51	4,51	29,44	166,45	варка
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимон, сахар чай черный)</small>	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	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:		24,16	30,77	67,20	728,85	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,90		1,80	10,50	прогревание
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <small>(мясо растительное, масло сливочное, соль, филе цыпленка куриное ой/б/к, хлеб пшеничный)</small>	110	15,30	29,40	15,46	368,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимон, сахар чай черный)</small>	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	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:		28,67	35,75	106,63	842,54	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <small>(горошек зеленый консервированный, картофель сырой, масло растительное, морковь, свекла консервированная, сельдь, соль)</small>	60	0,94	6,02	4,37	75,08	нет
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, морковь сырая, лук репчатый, масло растительное, морковь)</small>	290	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашенные
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина ой/к, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,55		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе <small>(паровое сердце, лук репчатый, масло сливочное, морковь, филе пшеничная высшего сорта, сахар, сельдь соевые ой/к, соль, томатная паста)</small>	180	23,41	9,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(филе овсяное, масло сливочное, соль)</small>	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С <small>(вишня ой, витамин аскорбиновый, лимонная кислота, сахар)</small>	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,88	26,14	105,82	819,60	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <small>(горошек зеленый консервированный, картофель сырой, масло растительное, морковь, свекла консервированная, сельдь, соль)</small>		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, морковь сырая, лук репчатый, масло растительное, морковь)</small>	290	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашенные
289/2017	Грица отварная <small>(гриб репчатый, соль, филе цыпленка куриное ой/б/к)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе <small>(паровое сердце, лук репчатый, масло сливочное, морковь, филе пшеничная высшего сорта, сахар, сельдь соевые ой/к, соль, томатная паста)</small>	176	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(филе овсяное, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С <small>(вишня ой, витамин аскорбиновый, лимонная кислота, сахар)</small>	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		64,31	34,31	133,48	1 048,24	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
478 опр	Булочка Абрикосника <small>(дрожжи сухие, яйца, масло растительное, молоко, филе пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)</small>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
342/2015	Компот из свежих яблок <small>(яблоки, лимонная кислота, сахар, яблоки)</small>	200	0,16	0,16	22,89	94,85	варка
	Итого:		8,58	12,66	85,65	488,85	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
478 опр	Булочка Абрикосника <small>(дрожжи сухие, яйца, масло растительное, молоко, филе пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)</small>	275	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
342/2015	Компот из свежих яблок <small>(яблоки, лимонная кислота, сахар, яблоки)</small>	200	0,16	0,16	22,89	94,85	варка
	Итого:		10,78	17,32	116,77	668,23	

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова