

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания  
И. Оч  
 2023 г.

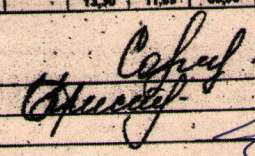
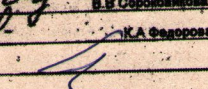
**Меню (О,АР)**  
 25.04.2023

Согласовано:  
 Директор МБОУ ОУ  
Габеева И. И.  
 2023 г.

№ блюда по общему меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основано в тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
152/2007	<b>Сыр</b>	20	4,84	5,90		72,00	нет
182/2001	<b>Каша молочная рисовая с маслом сливочным</b> (крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,12	11,78	33,71	281,87	варка
382/2010	<b>Какао с молоком</b> (порошок какао, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	96,65	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,54</b>	<b>22,89</b>	<b>77,31</b>	<b>589,82</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
182/2007	<b>Сыр</b>	30	5,96	8,85		108,00	нет
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидоры, специи, филе курицы (куриное окорок))	275	26,38	16,07	54,74	500,89	варка
382/2010	<b>Какао с молоком</b> (порошок какао, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	96,65	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	320	3,80	0,40	18,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,85</b>	<b>32,38</b>	<b>103,17</b>	<b>887,43</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
42/2018	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
38/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, свекла, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, специи, сметана, соль, помидоры (паста))	200	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы (куриное окорок))	18	1,87	1,81		22,00	варка
318/4802 083	<b>Тестели мясные школьные</b> (говядина окорок, лук репчатый, масло растительное, морковь, специи, яйца куриные высшего сорта, сахар, мясо окорок, соль, помидоры (паста), хлеб пшеничный)	110	9,94	11,57	11,56	160,28	запекание
188/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, овощи овощная смесь, соль)	80	1,80	1,30	5,00	37,50	варка
321/2007	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лук репчатый, масло сливочное, морковь, специи, помидоры высшего сорта, сахар, соль, помидоры (паста))	100	0,35	2,92	3,30	41,01	тушение
380/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня окорок, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	13,00	0,05	24,53	117,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,83</b>	<b>25,27</b>	<b>96,15</b>	<b>720,15</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
42/2018	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	98,50	нет
38/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, свекла, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, специи, сметана, соль, помидоры (паста))	200	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы (куриное окорок))	18	1,87	1,81		22,00	варка
318/4802 083	<b>Тестели мясные школьные</b> (говядина окорок, лук репчатый, масло растительное, морковь, специи, яйца куриные высшего сорта, сахар, мясо окорок, соль, помидоры (паста), хлеб пшеничный)	180	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
188/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, овощи овощная смесь, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
321/2007	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лук репчатый, масло сливочное, морковь, специи, помидоры высшего сорта, сахар, соль, помидоры (паста))	100	0,35	2,92	3,30	41,01	тушение
380/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня окорок, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	24,53	117,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	330	4,74	0,87	26,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,66	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,87</b>	<b>38,21</b>	<b>118,22</b>	<b>914,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/4472 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, специи, яйца куриные высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	5,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
388/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,90	107,00	выпекание
	<b>Итого:</b>		<b>11,10</b>	<b>8,64</b>	<b>50,82</b>	<b>329,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/4472 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, специи, яйца куриные высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	278	7,50	5,69	50,40	291,90	выпекание
388/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,90	107,00	выпекание
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>11,69</b>	<b>60,30</b>	<b>398,90</b>	

Приятного аппетита!

Инициалы: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
 В.В. Сорочкина  
  
 И.А. Федорова