

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
26.04.2023

Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по общему рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Состояни е тепловой
Завтрак для 1-4 классов (162.05)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	198,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (творог мягкий, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, ваниль, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	160	21,10	14,90	36,70	369,36	запеченное
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высокогорный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Итого:			24,33	22,21	76,09	663,36	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	198,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (творог мягкий, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, ваниль, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	482,78	запеченное
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высокогорный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31808-2015	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,86	47,00	нет
Итого:			34,92	28,45	94,25	773,78	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
34/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
04/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа геркулесовая, вареный язык, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Сметана к первому блюду		10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочное
341/2007	Говядина отварная (говядина ош, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
264/2015	Шницель мясной с маслом (говядина ош, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, яйцо БК ош, соль, хлеб пшеничный)	90	14,81	16,68	12,68	285,50	запеченное
456/2003	Соус красный основной (вареный язык, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
307/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника ош, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31808-2015	Хлеб пшеничный	40	3,59	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	2,96	0,83	18,63	85,80	нет
Итого:			35,78	37,34	128,30	1 093,84	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
34/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
04/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа геркулесовая, вареный язык, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Сметана к первому блюду		10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочное
341/2007	Говядина отварная (говядина ош, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
264/2015	Шницель мясной с маслом (говядина ош, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, яйцо БК ош, соль, хлеб пшеничный)	110	18,50	22,20	14,32	328,00	запеченное
456/2003	Соус красный основной (вареный язык, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,83	1,51	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,98	7,31	46,37	282,50	варка
307/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника ош, сахар)	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31808-2015	Хлеб пшеничный	230	3,88	0,72	25,94	139,20	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		41,38	48,88	188,34	1 261,33	
Итого:							
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (бороксы сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)	180	3,98	2,28	47,20	225,20	выпеченные
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
Итого:			9,78	8,68	55,20	343,20	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (бороксы сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)	275	5,87	3,42	70,80	337,80	выпеченные
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
Итого:			11,77	9,82	78,80	455,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова