

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

И.А. Ушкова

Меню (О)  
28.04.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУДОУ

2023 г.



№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной источник тепловой энергии
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
552/1996	<b>Огурцы консервированные</b>	20			0,60	2,40	нет
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислое лимонная, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный ош, соль, томатная паста)	180	24,50	13,98	8,73	258,15	тушение
302/2018	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31808-2018	<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>32,07</b>	<b>19,32</b>	<b>94,84</b>	<b>684,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
552/1996	<b>Огурцы консервированные</b>	30			0,90	3,60	нет
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислое лимонная, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный ош, соль, томатная паста)	175	28,70	16,81	10,19	302,34	тушение
302/2018	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,08</b>	<b>22,97</b>	<b>117,38</b>	<b>805,34</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (порошок зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	90	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо бк ош, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,92	2,78	15,38	108,00	варка
382 БСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье ош, соль)	280	16,40	2,60	14,50	144,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня ош, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,06	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	40	3,58	0,45	21,74	108,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,21</b>	<b>17,16</b>	<b>78,92</b>	<b>672,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (порошок зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо бк ош, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
382 БСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце, говяжье ош, соль)	280	18,25	3,25	18,12	180,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня ош, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	250			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,26</b>	<b>25,73</b>	<b>108,80</b>	<b>765,52</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
488/2007 12/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
343/2018	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,18	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,07</b>	<b>6,65</b>	<b>55,90</b>	<b>304,72</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
488/2007 2018	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	275	7,50	5,40	41,65	244,63	выпекание
343/2018	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,18	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,66</b>	<b>5,58</b>	<b>64,44</b>	<b>339,48</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сараф*  
*Федорова*

В.В. Сорокина

К.А. Федорова