

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
И.А. Ушакова  
2023 г.

Меню (Q.A.P)  
12.05.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)  
О.В. Евдокимов  
03.05 2023 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не выявлено					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Особые я требования
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
552/1904	<b>Огурцы консервированные</b>						
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидоры листья, филе окорока курицы с/к б/к)	200	17,00	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай весомой черной)	200/197	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>						
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,27	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (223,97)</b>							
522/1908	<b>Огурцы консервированные</b>						
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидоры листья, филе окорока курицы с/к б/к)	275	26,8	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай весомой черной)	200/197	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	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>	20	32,8	20,01	114,78	746,38	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	90	1,05	3,71	5,85	56,70	нет
52/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, помидоры листья)	250	1,80	4,92	10,98	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока курицы с/к б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/к, соль, помидоры листья)	150	23,4	6,30	8,16	172,94	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	38,84	243,75	варка
ТИ 408/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых с вит. С</b> (ягодные аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/к)	200	1,00		31,76	170,00	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>	20	42,77	23,39	125,22	629,19	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,76	6,18	6,25	99,50	нет
52/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, помидоры листья)	250	1,80	4,92	10,98	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока курицы с/к б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/к, соль, помидоры листья)	175	31,25	8,25	9,45	219,84	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,35	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 408/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых с вит. С</b> (ягодные аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/к)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	200	2,80	0,62	16,82	86,90	нет
	<b>Итого:</b>	20	95,62	29,28	193,57	1134,18	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
408/4672 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпечено
305/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		12,10	8,64	50,52	329,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
408/4672 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)	175	7,50	6,69	50,40	281,90	выпечено
305/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		13,30	11,69	60,00	388,90	

Приятного аппетита!

Исполнитель-метелюк:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сопин  
Орешкин  
В.В. Сорокин  
К.А. Федорова