

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

Меню (О.А.Р)  
17.05.2023

Согласовано:  
Директор ИЗО(ОУ)  
2023 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Видовые нормы	Время	Жиры	Углеводы	Белки	Энерг. ценность, ккал	Особенности тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.06)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,38	7,48	14,88	136,00	нет	
234/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> (творог мягкий, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	180	21,88	16,00	33,20	378,00	запекание	
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
	<b>Итого:</b>		24,91	22,71	79,58	612,00		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,38	7,48	14,88	136,00	нет	
234/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> (творог мягкий, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	300	27,40	20,20	45,40	486,00	запекание	
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	18,00	80,00	варка	
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
ГОСТ 31905-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	1,80	0,20	9,05	47,00	нет	
	<b>Итого:</b>		32,43	28,21	82,48	777,00		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>								
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (картофель отварной, морковь, капуста, лук, соль)	88	0,87	11,04	8,91	116,00	варка	
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, морковь, лук, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	288	1,77	4,95	7,90	88,75	варка	
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушка 0,5 кг)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
288/2018	<b>Шницель мясной с маслом</b> (говядина охлажденная, масло растительное, масло сливочное, яйцо 0,5 шт, соль, хлеб пшеничный)	95	14,51	10,88	12,83	285,00	запекание	
138/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, овощи свежие)	88	1,50	1,90	8,00	37,50	варка	
318/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,24	84,90	варка	
388/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня свежая, молоко сгущенное, молоко лимонное, крахмал картофельный, сахар)	200	19,00	0,05	24,53	117,00	варка	
ГОСТ 31905-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,58	0,45	21,74	108,75	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,38	0,69	18,86	88,00	нет	
	<b>Итого:</b>		46,84	46,83	84,48	893,91		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>								
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (картофель отварной, морковь, капуста, лук, соль)	100	1,48	18,40	8,92	198,87	варка	
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, морковь, лук, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	288	1,77	4,95	7,90	88,75	варка	
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушка 0,5 кг)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
288/2018	<b>Шницель мясной с маслом</b> (говядина охлажденная, масло растительное, масло сливочное, яйцо 0,5 шт, соль, хлеб пшеничный)	118	16,60	22,20	14,82	328,00	запекание	
138/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, овощи свежие)	88	2,40	2,08	8,00	60,00	варка	
318/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,24	84,90	варка	
388/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня свежая, молоко сгущенное, молоко лимонное, крахмал картофельный, сахар)	200	0,19	0,05	24,53	117,00	варка	
ГОСТ 31905-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,68	0,72	28,94	138,00	нет	
	<b>Итого:</b>		33,12	54,88	117,84	1 144,83		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>								
404/878	<b>Пирожки-печенье с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимон, лимонный порошок)	180	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание	
388/2007	<b>Кефир</b>	300	5,80	6,40	8,00	118,00	нет	
	<b>Итого:</b>		9,78	8,68	55,20	343,20		
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>								
404/878	<b>Пирожки печенье с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимон, лимонный порошок)	278	5,97	3,48	70,80	337,80	выпекание	
388/2007	<b>Кефир</b>	300	5,80	6,40	8,00	118,00	нет	
	<b>Итого:</b>		11,77	9,88	78,80	455,80		

Приятного аппетита!

С.В. Сорокина  
К.А. Сорокина

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