

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

Меню (О)  
 23.05.2023

Согласовано:  
 Директор МБОУ  
 2023 г.



ГИО в БД на использование

№ блюда по справочнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. М	Энерг. ценность в ккал	Основной ингредиент
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
181/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	261,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2015	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,38	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,45	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,52</b>	<b>20,15</b>	<b>74,34</b>	<b>560,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
181/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
259/2007	<b>Жаркое по-домашнему из говядины</b> (говядина сыя, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, специи консервированные, соль)	300	17,97	19,25	25,71	348,21	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2015	<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>		<b>34,83</b>	<b>31,70</b>	<b>72,80</b>	<b>716,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
241/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, специи консервированные, соль)	80	0,66	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,98	103,75	варка
284/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное сыя)	10	1,87	1,81		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина сыя, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе сворота куриное сыя 6%, хлеб пшеничный)	95	16,00	17,50	13,38	277,41	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,81	4,51	25,44	168,45	варка
ТИ 408/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых с вит. С</b> (ягодки вишневые, кислота лимонная, сахар, ягода малиновая сыя)	200	1,00		31,75	170,00	варка
ГОСТ 31805-2015	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,60	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	50	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,10</b>	<b>34,45</b>	<b>118,24</b>	<b>852,41</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
241/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, специи консервированные, соль)	100	1,43	6,58	6,20	120,22	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,98	103,75	варка
284/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное сыя)	10	1,87	1,81		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина сыя, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе сворота куриное сыя 6%, хлеб пшеничный)	110	17,88	20,11	14,90	341,49	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,81	4,51	31,73	302,14	варка
ТИ 408/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых с вит. С</b> (ягодки вишневые, кислота лимонная, сахар, ягода малиновая сыя)	200	1,00		31,75	170,00	варка
ГОСТ 31805-2015	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	26,88	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,20</b>	<b>44,93</b>	<b>144,42</b>	<b>1188,41</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
408/4672 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (просо сухое, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	8,90	3,84	40,92	222,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,50	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,10</b>	<b>8,84</b>	<b>50,42</b>	<b>329,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
408/4672 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (просо сухое, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	275	7,50	6,50	50,40	291,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,50	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>11,50</b>	<b>60,90</b>	<b>398,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Серожинова  
 К.А. Федорова