

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А. Ушанова

Меню (О,А,Р)
 24.05.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ АУ

2023 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используется						
		Выход блюда	Жиры	Белки	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способ тепловой обработки	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)								
522/1996	Огурцы консервированные	20			0,90	2,40	нет	
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо свиное, окорок куриный с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	216,40	варка	
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,70	4,86	36,69	214,10	варка	
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка	
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		20,68	21,23	92,14	646,30		
Завтрак для 5-11 классов (223.97)								
522/1996	Огурцы консервированные	30			0,90	2,40	нет	
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо свиное, соль, филе окорок куриный с/м с/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	6,10	272,00	варка	
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	296,81	варка	
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка	
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		25,53	28,82	108,37	763,41		
Обед для 1-4 классов (228.10)								
47/2015	Винегрет овощной /без лука/ (морковь зеленая консервированная, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,94	6,02	4,37	75,06	нет	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо с/к с/м, соль, томатная паста, лавровый порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,85	19,67	259,47	тушение	
390/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	13,00	0,05	24,83	117,00	варка	
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		47,76	20,62	102,82	749,06		
Обед для 5-11 классов (245.89)								
67/2016	Винегрет овощной /без лука/ (морковь зеленая консервированная, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,28	125,10	нет	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо с/к с/м, соль, томатная паста, лавровый порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	14,26	23,00	304,00	тушение	
390/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	24,53	117,00	варка	
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,66	0,72	23,94	109,20	нет	
	Итого:		41,33	38,62	123,12	862,30		
Полдник для 1-4 классов (49.78)								
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лавровый порошок)	100	3,96	2,28	47,20	225,20	выпекание	
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка	
	Итого:		4,64	2,37	74,22	338,05		
Полдник для 5-11 классов (49.78)								
406/470/015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лавровый порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание	
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка	
	Итого:		6,63	3,51	97,82	450,65		

Приятного аппетита!

Инициалы: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

С.В. Сорокин
 В.В. Сорокин
 К.А. Федорова