

*от Алексея Васильевича*

Согласовано:  
 Директор ИЮС/ОУ  
*А.И. Мещеряков*  
 2023 г.

Утверждено:  
 Начальник отдела бухгалтерского учета  
 Н.А. Ушакина  
 2023 г.

Меню (О)  
 28.05.2023

№ блюда по Общедо-сто-ва	Наименование и краткая характеристика блюда	В-масса	Белки	Жиры	Углеводы	глюк. в 100 г продукта	
						Энерг. ценность	Особенности
<b>Завтрак для 1-4 классов (152,05)</b>							
822/1908	<b>Горошек зеленый консервированный</b>	38	0,60		1,80	7,90	прожаренный
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, фарш мясной от св., хлеб пшеничный, ледяной торшон)</i>	100	3,69	16,13	10,25	217,30	замороженные
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель отварной, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	8,07	4,80	20,44	137,25	вареное
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимон, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/187	0,18	0,02	15,20	68,00	вареное
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	38	2,27	0,33	14,49	76,50	нет
31805-2016	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	28	1,49	0,32	5,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,46</b>	<b>22,00</b>	<b>79,80</b>	<b>683,98</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223,97)</b>							
822/1908	<b>Горошек зеленый консервированный</b>	38	0,60		1,80	10,50	прожаренный
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, фарш мясной от св., хлеб пшеничный, ледяной торшон)</i>	110	2,99	17,00	11,38	235,14	замороженные
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель отварной, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,69	5,76	24,83	164,70	вареное
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимон, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/187	0,18	0,02	15,20	68,00	вареное
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	228	2,27	0,40	18,30	94,00	нет
31805-2016	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	28	1,49	0,32	5,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,12</b>	<b>23,00</b>	<b>90,45</b>	<b>684,24</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228,10)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель отварной, морковь, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	49	1,05	3,71	5,86	59,70	нет
88/2016	<b>Шн из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель отварной, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	288	1,77	4,95	7,90	59,76	вареное
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина отк., лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	вареное
228/2003	<b>Чихохибили</b> <i>(рисовые хлопья, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, специи сухие отк., соль, томатная паста)</i>	180	24,50	13,86	8,73	289,15	тушеное
302/2016	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,85	7,30	30,85	208,85	вареное
367/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(клубника замороженная, сахар, лимонная кислота)</i>	200	0,40	0,30	16,10	78,05	вареное
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,69	0,48	21,74	105,75	нет
31805-2016	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	28	1,49	0,32	5,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,78</b>	<b>31,89</b>	<b>101,20</b>	<b>853,35</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245,89)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор. без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель отварной, морковь, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	98,50	нет
88/2016	<b>Шн из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель отварной, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	280	1,77	4,86	7,90	68,76	вареное
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина отк., лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	вареное
228/2003	<b>Чихохибили</b> <i>(рисовые хлопья, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, специи сухие отк., соль, томатная паста)</i>	178	28,70	16,31	10,19	302,34	тушеное
302/2016	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	5,22	8,76	37,02	247,80	вареное
367/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(клубника замороженная, сахар, лимонная кислота)</i>	200	0,40	0,30	16,10	78,05	вареное
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	330	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2016	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	228	2,46	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,64</b>	<b>39,86</b>	<b>126,27</b>	<b>1088,74</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49,78)</b>							
408/2007/21	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ледяной торшон)</i>	100	4,81	6,49	33,01	219,07	выпеченные
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай ароматизированный)</i>	200/187	0,17	0,02	15,00	68,00	вареное
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>6,51</b>	<b>48,01</b>	<b>277,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49,78)</b>							
408/4081/20	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ледяной торшон)</i>	2178	7,50	9,40	41,58	244,85	выпеченные
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай ароматизированный)</i>	200/187	0,17	0,02	15,00	68,00	вареное
	<b>Итого:</b>		<b>7,67</b>	<b>9,42</b>	<b>56,58</b>	<b>304,85</b>	

Приятного аппетита!

Директор ИЮС/ОУ: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*С.В. Сорокина*  
 С.В. Сорокина  
 К.А. Филкина