

Сколько м.т.

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О.АР)
21.04.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

Медведев И.В.
17.04.2023 г.

№ блюда по Обществу	Наименование и краткая характеристика блюда	ГОС и БАД на пищевые продукты					Основной тепловой
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (182,05)							
622/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,90	4,00	22,00	запечено
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/к, соль, филе окорока куриное с/к б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	60	30,92	20,60	25,00	318,44	запечено
485/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	0,09	36,64	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай ароматизированный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31808-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,42	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		45,47	28,73	117,92	824,81	
Завтрак для 5-11 классов (223,97)							
622/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	пропаривание
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/к, соль, филе окорока куриное с/к б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,80	27,78	393,84	запечено
485/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,68	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,22	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай ароматизированный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31808-2016	Хлеб пшеничный	250	3,90	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		52,41	32,80	136,10	665,25	
Обед для 1-4 классов (228,10)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (орехи зеленые консервированные, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,08	3,94	65,02	нет
98/2007	Рассольник Домашний (картофель свежий, морковь свежая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,89	114,50	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запечено
241/2007	Говядина отварная (говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сыр или творог высшего с/к, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запечено
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (лимон с/к, молоко стерилизованное, ягоды вишневые, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		33,23	33,43	60,10	804,42	
Обед для 5-11 классов (245,89)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (орехи зеленые консервированные, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,46	6,57	108,85	нет
98/2007	Рассольник Домашний (картофель свежий, морковь свежая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,89	114,50	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запечено
241/2007	Говядина отварная (говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сыр или творог высшего с/к, хлеб пшеничный)	250	30,65	25,04	37,18	500,00	запечено
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (лимон с/к, молоко стерилизованное, ягоды вишневые, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2016	Хлеб пшеничный	250	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	200	2,86	0,83	16,89	85,30	нет
	Итого:		44,68	41,88	117,95	1034,93	
Полдник для 1-4 классов (49,78)							
410/2007	Ватрушка с творогом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, творог, яичный порошок)	100	12,45	6,52	43,15	282,42	запечено
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		12,52	6,54	58,15	342,42	
Полдник для 5-11 классов (49,78)							
410/2007	Ватрушка с творогом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, творог, яичный порошок)	275	18,88	9,17	64,72	418,13	запечено
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		19,75	9,19	79,72	478,13	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

Селиф
Селиф
В.В. Сорокина
К.А. Федорова