

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию
А.С. Писаренко
 29.09 2022 г.

Меню (О,АР)
 05.10.2022

Согласовано:
 Директор МБОУ(АУ)
В.В. Сорокикова
 04.10 2022 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)									
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	23,26	17,05	37,05	394,56	запекание		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
	Итого:		26,49	24,76	74,44	628,56			
Завтрак для 5-11 классов (223.97)									
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет		
	Итого:		37,08	31,00	92,60	798,96			
Обед для 1-4 классов (228.10)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечение		
268/2016	Шницель мясной с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание		
317/2003	Рагу из овощей <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка		
348/2007	Компот из кураги с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		27,48	33,17	115,03	882,16			
Обед для 5-11 классов (245.89)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечение		
268/2016	Шницель мясной с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
317/2003	Рагу из овощей <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка		
348/2007	Компот из кураги с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржаной	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		31,82	42,03	137,48	1 090,71			
Полдник для 1-4 классов (49.78)									
408/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	5,00	4,46	33,81	194,60	выпекание		
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
	Итого:		10,80	10,86	41,81	312,60			
Полдник для 5-11 классов (49.78)									
408/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
	Итого:		13,30	13,09	58,40	409,90			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

С.С. Сорокикова

В.В. Сорокикова
 В.В. Сорокикова
 Я.А. Боговид