

столовая СЦАО

(организация)
(структурное подразделение)Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С Писаренко

29.09

2022 г.

Меню (О)

08.10.2022

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)									
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
401/2007	Оладьи (пшеничные сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	9,39	10,14	62,25	377,82	выпекание		
•	Повидло	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет		
	Итого:		15,80	19,68	130,10	760,53			
Завтрак для 5-11 классов (223.97)									
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
401/2007	Оладьи (пшеничные сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание		
•	Повидло	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,20	9,66	47,00	нет		
	Итого:		20,59	23,27	167,13	958,97			
Обед для 1-4 классов (228.10)									
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет		
101/2007	Суп картофельный с крупой (картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,38	3,03	17,08	105,06	варка		
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	0,05	0,01	0,30	1,48	припускание		
127/2018	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
355/2018	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,83	16,93	85,80	нет		
	Итого:		13,82	11,90	103,58	603,97			
Обед для 5-11 классов (245.89)									
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
101/2007	Суп картофельный с крупой (картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	2,38	3,03	17,08	105,06	варка		
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	0,08	0,01	0,33	1,64	припускание		
127/2018	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2018	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		16,95	14,66	123,77	743,95			
Полдник для 1-4 классов (49.78)									
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание		
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	Итого:		16,14	9,43	45,10	327,98			
Полдник для 5-11 классов (49.78)									
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание		
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание		
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	Итого:		21,10	12,11	71,88	478,20			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Б.В. Сорокинова

Я.А. Боговид