

столовая СШ 27

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)  
11.10.2022

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"03" 10 2022 г.

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
15/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	6,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,62</b>	<b>20,15</b>	<b>74,34</b>	<b>580,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
16/2007	Сыр	30	6,98	8,65		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	6,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,51</b>	<b>38,71</b>	<b>69,79</b>	<b>692,55</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
444/628/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
360/2018	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,05</b>	<b>34,97</b>	<b>99,40</b>	<b>847,60</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
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
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
444/628/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
360/2018	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,98</b>	<b>44,30</b>	<b>122,93</b>	<b>1 069,50</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>10,80</b>	<b>9,46</b>	<b>43,21</b>	<b>301,60</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>11,69</b>	<b>60,00</b>	<b>398,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Я.А. Боговид