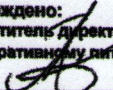


Утверждено:  
 Заместитель директора по  
 корпоративному питанию  
  
 А.С. Писаренко  
 "03" 10 2022 г.

**Меню (О,АР)**  
 12.10.2022

Согласовано:  
 Директор МБОУ  
  
 2022 г.

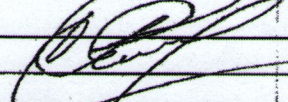
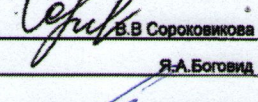


ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с повидлом</b> <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	13,07	11,61	48,65	350,83	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,30</b>	<b>19,32</b>	<b>86,04</b>	<b>684,83</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с повидлом</b> <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	18,52	16,47	60,66	465,48	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,56</b>	<b>24,38</b>	<b>107,71</b>	<b>746,48</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (226.10)</b>							
62/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> <i>(масло растительное, свекла, соль)</i>	60	0,84	3,61	4,96	56,68	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лучинный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	6,27	16,53	148,25	варка
268/2015	<b>Биточки мясные</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	90	11,66	17,67	15,62	268,15	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> <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
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,33</b>	<b>33,66</b>	<b>109,36</b>	<b>888,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> <i>(масло растительное, свекла, соль)</i>	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лучинный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	6,27	16,53	148,25	варка
268/2015	<b>Биточки мясные</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	100	12,94	19,62	17,36	297,85	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> <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
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,71</b>	<b>39,52</b>	<b>131,90</b>	<b>1 049,60</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,22</b>	<b>18,90</b>	<b>70,76</b>	<b>612,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,42</b>	<b>23,56</b>	<b>101,88</b>	<b>691,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
 В.В. Сороковицова  
  
 Я.А. Боговид