

Утверждено:  
 Заместитель директора по  
 корпоративному питанию

А.С Писаренко

**Меню (О)**  
 15.10.2022

"03 10 2022 г.

Согласовано:  
 Директор МБОУ(ОУ)  
 10 2022 г.

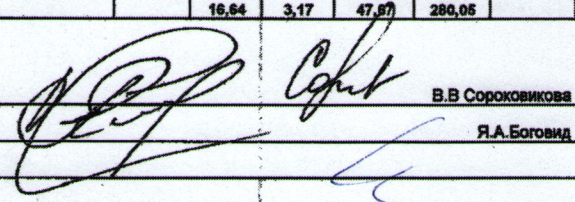
№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
396/2007	<b>Блины</b> (брожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	8,40	6,03	55,53	309,86	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1084/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,53</b>	<b>15,54</b>	<b>110,37</b>	<b>642,77</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
396/2007	<b>Блины</b> (брожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	200	11,20	8,04	74,04	413,17	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1084/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,96	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,13</b>	<b>17,76</b>	<b>138,84</b>	<b>793,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	66,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, минтай с/м, мука пшеничная высшего сорта, соль)	100	17,87	18,28	3,85	250,89	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,84</b>	<b>35,48</b>	<b>91,13</b>	<b>806,72</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,86	113,33	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,70</b>	<b>36,86</b>	<b>112,38</b>	<b>928,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
373/338/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,61</b>	<b>2,66</b>	<b>34,90</b>	<b>205,37</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
373/338/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>16,64</b>	<b>3,17</b>	<b>47,67</b>	<b>280,05</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
 В.В. Сороковицова  
 Я.А. Боговид