



Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О,АР)

19.10.2022

12.10 2022 г.

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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/2007	Запеканка из творога с яблоками с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	150	17,52	15,19	46,30	396,06	запекание		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,75</b>	<b>22,90</b>	<b>83,69</b>	<b>630,06</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/2007	Запеканка из творога с яблоками с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	200	23,96	20,49	59,38	523,61	запекание		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>28,99</b>	<b>28,40</b>	<b>106,43</b>	<b>804,61</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
268/2016	Шницель мясной с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание		
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка		
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение		
355/2016	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31806-2016	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		
	<b>Итого:</b>		<b>27,33</b>	<b>26,92</b>	<b>117,21</b>	<b>885,27</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
268/2016	Шницель мясной с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка		
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение		
355/2016	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31806-2016	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		
	<b>Итого:</b>		<b>31,59</b>	<b>35,46</b>	<b>139,07</b>	<b>1 082,48</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
410/2007	Ватрушка с повидлом (белки куриные, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание		
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,13</b>	<b>8,76</b>	<b>53,86</b>	<b>340,03</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
410/2007	Ватрушка с повидлом (белки куриные, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание		
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,72</b>	<b>12,36</b>	<b>96,24</b>	<b>562,00</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущая специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Н.С. Сумарокова