

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О)  
22.10.2023

"12" 10 2022 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ

10 2022 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используется				Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
<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
401/2007	<b>Оладьи</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание
Ф	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	<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>15,60</b>	<b>19,68</b>	<b>130,10</b>	<b>760,53</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
401/2007	<b>Оладьи</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание
Ф	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,59</b>	<b>23,27</b>	<b>167,13</b>	<b>958,97</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	68,00	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, минтай с/м, соль)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
350/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	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	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,00</b>	<b>23,01</b>	<b>102,27</b>	<b>749,96</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	7,88	113,33	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/ф/с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
350/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	<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>33,96</b>	<b>27,96</b>	<b>123,06</b>	<b>918,94</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,90	35,74	271,98	выпекание
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>16,14</b>	<b>9,43</b>	<b>45,10</b>	<b>327,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
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>21,10</b>	<b>12,11</b>	<b>71,68</b>	<b>478,20</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Н.С. Сумарокова