

Утверждено:

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

2022 г.

## Меню (О,АР)

24.10.2022



2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Ф Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно я тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
295/2007	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,73	21,56	13,86	304,80	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,17</b>	<b>27,14</b>	<b>89,41</b>	<b>702,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
295/2007	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	27,40	15,46	370,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,40</b>	<b>34,01</b>	<b>101,88</b>	<b>630,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
312 ЕСТН 2021г	Рыба, запеченная с картофелем по-русски (картофель свежий, кислота лимонная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	200	2,58	5,42	20,10	139,67	запекание
360/2015	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 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,90</b>	<b>9,19</b>	<b>106,12</b>	<b>616,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
312 ЕСТН 2021г	Рыба, запеченная с картофелем по-русски (картофель свежий, кислота лимонная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	250	3,23	6,77	25,13	174,59	запекание
360/2015	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 31805- 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>16,10</b>	<b>11,11</b>	<b>135,94</b>	<b>804,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>10,13</b>	<b>7,36</b>	<b>55,46</b>	<b>329,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>14,72</b>	<b>10,96</b>	<b>97,84</b>	<b>551,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Н.С Сумарокова

Заведующий производством: