

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О)  
25.10.2022

2022 г.



Согласовано

Директор МБ(О) А.С. Писаренко

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,02</b>	<b>21,16</b>	<b>79,01</b>	<b>594,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
286/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,30</b>	<b>41,35</b>	<b>97,30</b>	<b>935,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
444/528/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	160	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,10</b>	<b>37,66</b>	<b>106,92</b>	<b>893,24</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
444/528/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,80</b>	<b>47,87</b>	<b>130,33</b>	<b>1 122,80</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/2007 312/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
☉	<b>Сок в ассортименте</b>	200			22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/406/12015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
☉	<b>Сок в ассортименте</b>	200			22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Н.С. Сумарокова

Заведующий производством: