

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Ушакова
 "05" _____ 2022 г.

Меню (О,А,Р)
 11.11.2022

Согласовано:
 Директор МБОУ

 2022 г.



№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячение
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
	Итого:		35,89	24,06	83,95	699,80	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,44	28,07	98,41	818,74	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(огорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	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
	Итого:		35,89	23,55	93,72	727,70	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(огорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржаной	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,73	31,00	118,85	938,88	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
288/2007	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,33	15,18	57,74	386,73	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		13,87	20,18	91,34	602,73	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
288/2007	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	275	10,96	23,5	86,56	601,27	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,50	28,49	120,16	807,27	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заведующий производством: _____

В.В. Сорокина
 Н.С. Сумарокова