

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
19.11.2022

" " 2022 г.

Согласовано:
Директор МБОУ



2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
396/2007	Блины (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	8,40	6,03	55,53	309,86	выпекание
Φ	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	66,60	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
	Итого:		16,03	17,24	121,67	710,37	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
396/2007	Блины (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	200	11,20	8,04	74,04	413,17	выпекание
Φ	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет
	Итого:		21,35	20,31	155,39	893,49	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
254/2007	Печень жареная с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	20,50	12,35	9,70	232,96	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
365/2016	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,54	29,28	102,85	838,41	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
254/2007	Печень жареная с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	22,80	17,39	10,82	292,09	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
365/2016	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 31805-2018	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
	Итого:		39,09	39,17	124,68	1058,52	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
406/2007 322/2001	Пирожки печеные с мясом и луком (говядина с/м, дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,40	13,63	32,92	315,66	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		16,94	15,26	42,28	371,66	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
406/2007 322/2001	Пирожки печеные с мясом и луком (говядина с/м, дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,46	16,92	59,18	470,72	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		22,00	18,58	68,54	526,71	

Приятного аппетита!

С.С. Сороковикова
В.В. Сороковикова
Н.С. Сумарокова

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