

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

**Меню (О,АР)**  
 02.12.2022

Согласовано:  
 Директор МБОУДО  
*Сорокобая*  
 2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГВ и БАД не используются			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углевод.		
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	жупление
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	160	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>29,64</b>	<b>35,32</b>	<b>89,44</b>	<b>800,87</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (павловский 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
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,52	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,64</b>	<b>44,72</b>	<b>103,32</b>	<b>975,43</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
39/2007	Салат Школьный (орощек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жупление
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
269/2007	Биточки особые с маслом (ягодина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	15,11	19,64	11,88	287,70	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,66</b>	<b>36,15</b>	<b>108,42</b>	<b>885,51</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
39/2007	Салат Школьный (орощек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жупление
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
269/2007	Биточки особые с маслом (ягодина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	110	16,82	25,10	13,26	349,50	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	190	3,43	5,18	27,02	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,13</b>	<b>48,42</b>	<b>132,77</b>	<b>1 098,02</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	8,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001		200	5,80	5,00	9,60	107,00	жупление
385/2007	Молоко кипяченое		10,71	11,49	42,61	317,07	
	<b>Итого:</b>						
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/406/12015	Пирожки печеные с капустой и луком (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
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	жупление
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>10,40</b>	<b>51,15</b>	<b>351,83</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокозикова  
 К.А. Федорова