

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

**Меню (О)**  
 03.12.2022

Согласовано:  
 Директор МБОУ  
 \_\_\_\_\_  
 2022 г.

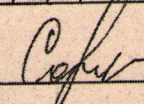
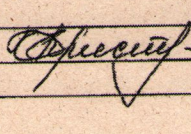
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ТМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/80	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
396/2007	<b>Блины</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	8,40	6,03	55,53	309,86	выпекание		
Ф	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,80	0,08	24,39	102,32	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,67</b>	<b>15,58</b>	<b>123,57</b>	<b>694,77</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/80	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
396/2007	<b>Блины</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	200	11,20	8,04	74,04	413,17	выпекание		
Ф	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>19,31</b>	<b>17,79</b>	<b>158,24</b>	<b>870,09</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,89	3,76	5,82	60,71	варка		
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная к первому блюду</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
355/2016	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>32,71</b>	<b>21,89</b>	<b>106,54</b>	<b>793,19</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	варка		
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная к первому блюду</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2016	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>37,81</b>	<b>25,98</b>	<b>128,06</b>	<b>957,31</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,80	7,80	35,74	271,98	выпекание		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>14,80</b>	<b>7,80</b>	<b>50,71</b>	<b>328,03</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>19,56</b>	<b>10,48</b>	<b>77,29</b>	<b>478,25</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
 В.В. Сороканикова  
  
 К.А. Федорова