

Отдел № 28

(структурное подразделение)



Согласовано:
Директор МБОУ ОУ

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

20.12.2022

2022 г.

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
15/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00 нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,93	267,34 варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65 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:		18,48	21,49	75,49	576,39
Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
16/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00 нет
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(соевый шпик с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,30	22,47	13,96	329,49 запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40 варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65 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	19,32	94,00 нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		37,68	40,84	107,91	955,44
Обед для 1-4 классов (228.10)						
24/2003	Салат Мозайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	80	0,86	5,15	5,57	72,15 варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,33	103,75 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,11	0,25	0,09	15,03 варка
444/528/996	Птица, тушенная в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	150	20,60	21,30	4,20	291,00 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	8,60	6,09	38,64	243,75 варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,23	0,10	24,67	99,16 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:		40,44	39,58	114,71	985,39
Обед для 5-11 классов (245.89)						
24/2003	Салат Мозайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	6,56	9,29	120,22 варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,33	103,75 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,11	0,25	0,09	15,03 варка
444/528/996	Птица, тушенная в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	175	27,30	27,90	4,20	377,00 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50 варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,23	0,10	24,67	99,16 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,53	16,83	85,80 нет
	Итого:		52,94	51,36	141,81	1 248,37
Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/467/015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	5,00	4,46	33,61	194,60 выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00 кипячение
	Итого:		10,90	9,46	43,21	301,60
Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/467/015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90 выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00 кипячение
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороковиков
В.В. Сороковиков
Федорова
К.А. Федорова