

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)  
22.12.2022

№ 12/2022 г.

Согласовано:  
Директор ИБС(АУ)

2022 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
522/1989	Горошек зеленый консервированный	20	0,80		1,20	7,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>20,32</b>	<b>21,37</b>	<b>76,79</b>	<b>585,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
522/1989	Горошек зеленый консервированный	30	0,83	0,06	1,95	12,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2120	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,89</b>	<b>27,40</b>	<b>87,32</b>	<b>684,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый 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	кисление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	16,46	6,28	10,67	166,09	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,30</b>	<b>19,90</b>	<b>101,46</b>	<b>727,51</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый 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	кисление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	21,94	8,88	14,22	225,96	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2130	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2120	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,02</b>	<b>25,22</b>	<b>126,54</b>	<b>923,38</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, дрожжи)	100	4,91	6,48	33,01	210,07	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,45</b>	<b>11,48</b>	<b>66,61</b>	<b>416,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
406/4031/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2175	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,04</b>	<b>10,40</b>	<b>75,15</b>	<b>450,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова