

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитрева

Меню (О)

09.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	85	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	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 31095-2015	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,58	31,63	88,66	785,90	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,18	257,40	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31095-2015	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,60	36,06	113,46	885,30	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лунный порошок)	200	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	180	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31095-2015	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,68	20,48	106,00	735,35	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,50	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лунный порошок)	200	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31095-2015	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		39,74	27,73	131,31	938,80	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
0	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,80	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
0	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,80	897,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко