



Согласовано:

Директор ООО(АОУ)

2023 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
обслуживания питания

06.10 2023 г.

Меню (О,АЦ)  
13.10.2023

№ блюда по Общему меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Биты *	Калории	ГМО и БАД не содержатся		Основной тепловой
					Углевод м	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный, ледяной порошок)	100	2,60	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,83	6,36	56,00	варка
336/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
GOST 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>23,61</b>	<b>73,76</b>	<b>570,98</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (235.06)</b>							
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный, ледяной порошок)	110	2,98	17,00	11,38	203,14	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,08	5,78	24,53	164,70	варка
336/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,83	6,36	56,00	варка
GOST 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,63</b>	<b>26,61</b>	<b>82,61</b>	<b>637,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,54	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	консервация
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	180	21,89	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	188,45	варка
353/2016	<b>Кисель из кураги</b> (лимонная кислота, картофельный крахмал, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
GOST 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,33</b>	<b>46,82</b>	<b>105,89</b>	<b>897,26</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,39	125,10	варка
99/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	консервация
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,10	30,58	5,78	415,00	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
353/2016	<b>Кисель из кураги</b> (лимонная кислота, картофельный крахмал, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
GOST 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,66	0,63	18,69	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,87</b>	<b>64,48</b>	<b>139,80</b>	<b>1 239,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/478	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ваниль, порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (лимонная кислота, клубника с/к, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,38</b>	<b>2,48</b>	<b>63,30</b>	<b>298,25</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/478 016	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ваниль, порошок)	2/78	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (лимонная кислота, клубника с/к, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,62</b>	<b>86,90</b>	<b>410,85</b>	

Приятного аппетита!

Сопровождающий: В.В. Сорокина  
Исполнитель: Е.С. Иванченко

Исполнитель-технолог:  
Ведущий технолог:  
Заведующий производством: