

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)
14.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2023 г.

№ блюда по общему меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основн ая тепловая
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,85	7,35	7,40	176,40	варка
485/2003	Соус красный основной (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,83	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,80	15,18	84,86	885,74	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,84	8,17	8,22	185,99	варка
485/2003	Соус красный основной (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	45,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,85	17,73	105,94	789,40	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,66	5,15	5,57	72,15	варка
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь, лук репчатый, капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,29	5,78	18,00	135,00	варка
348/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	88,80	нет
	Итого:		33,58	26,15	105,16	842,80	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь, лук репчатый, капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,62	25,56	15,86	340,00	тушение
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	5,93	19,21	162,00	варка
348/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		43,71	47,47	139,41	1 091,52	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007/485/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	6,19	4,16	45,45	244,70	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		11,99	9,16	55,25	351,70	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/2007/485/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	9,28	6,23	65,23	354,69	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		15,08	11,23	74,83	461,69	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

Е.С. Иващенко