

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР,АЦ)  
18.10.2023

2023 г.



№ блюда по общему расписанию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАВ не используется				Основно й тепловой
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	19,28	16,33	5,81	223,30	запекание
•	<b>Масло сливочное</b>	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
ГОСТ 31806- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	3,37	0,33	14,40	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,88</b>	<b>25,64</b>	<b>75,88</b>	<b>628,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,75	18,15	6,46	248,11	запекание
•	<b>Масло сливочное</b>	10	0,05	8,28	0,08	74,80	кипячение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
ГОСТ 31806- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,71</b>	<b>32,78</b>	<b>86,88</b>	<b>745,48</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
48/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,78	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное,	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	24,80	13,98	8,73	258,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,50	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,47</b>	<b>29,04</b>	<b>112,91</b>	<b>908,89</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
48/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное,	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	18,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>65,42</b>	<b>34,43</b>	<b>140,34</b>	<b>1 103,14</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
•	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	86,00	461,00	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,14</b>	<b>23,00</b>	<b>99,80</b>	<b>667,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
•	<b>Печенье</b>	150	11,4	27	99	691,5	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,94</b>	<b>32,00</b>	<b>132,80</b>	<b>897,50</b>	

Приятного аппетита!

Инициал-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко