

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева
Н.А. Сбитнева
"16" 10 2023 г.

Меню (О)
20.10.2023



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	180	0,12	2,43	19,50	96,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,56	116,67	нет
	Итого:		6,43	10,03	57,72	341,25	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,56	116,67	нет
	Итого:		8,75	13,75	57,72	386,44	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,33	27,31	106,98	816,90	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	30,86	25,14	37,16	500,00	запекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		47,07	34,36	136,26	1 039,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,30	107,00	кипячение
	Итого:		10,80	8,60	37,00	270,22	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	4,39	4,63	29,52	177,67	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,19	9,63	39,12	284,67	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.Я. Сороковикова
В.Я. Сороковикова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко