

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)
24.10.2023

" 18 " 10 2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ
[Подпись]
2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
847/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,12	24,68	75,86	599,48	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,60	36,88	65,33	656,14	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
44/528/199	Птица, тушенная в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,30	39,24	108,15	960,95	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
44/528/199	Птица, тушенная в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		51,03	50,06	135,23	1 213,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
06/467/201	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		12,42	10,39	50,84	348,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/467/201	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		13,62	13,44	60,32	418,50	

Приятного аппетита!

Ведущий технолог: _____

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____