

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)

21.02.2024

Согласовано:

Директор  
МБОУ

И.В. Тарасова

"15" 02

2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,19	23,1	24,72	411	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
<b>Итого:</b>			<b>23,72</b>	<b>22,08</b>	<b>97,65</b>	<b>684,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	34,92	30,8	32,96	578	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
<b>Итого:</b>			<b>32,61</b>	<b>28,12</b>	<b>106,15</b>	<b>807,43</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>28,39</b>	<b>39,59</b>	<b>118,87</b>	<b>1 012,02</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	28,94	139,20	нет
<b>Итого:</b>			<b>33,49</b>	<b>45,13</b>	<b>143,09</b>	<b>1 212,45</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова