

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

14.11.2023

03.11.2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной вид тепловой обработки
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
161/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
161/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,52</b>	<b>20,15</b>	<b>73,74</b>	<b>555,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
161/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,41</b>	<b>36,71</b>	<b>68,19</b>	<b>667,55</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока курицы с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (пшеничный 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>848,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока курицы с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,98	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (пшеничный 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,86</b>	<b>28,71</b>	<b>141,38</b>	<b>1 027,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка со смородиной</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	100	6,07	3,36	51,65	263,23	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,2	5,0	21,5	156	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,87</b>	<b>8,76</b>	<b>39,85</b>	<b>381,23</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка со смородиной</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	2/75	9,10	5,10	77,37	394,85	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,2	5,0	21,5	156	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,90</b>	<b>11,50</b>	<b>85,37</b>	<b>512,85</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковникова