

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)

15.11.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/336/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	16,50	16,46	61,36	472,78	запекание
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		24,94	31,00	85,44	762,96	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/336/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	37,32	34,85	98,98	835,62	запекание
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		40,15	42,76	138,67	1078,62	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	66,00	варка
68/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	86,75	варка
φ	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,89	14,24	288,98	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,36	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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	65,80	нет
	<b>Итого:</b>		28,95	36,93	103,87	870,58	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,86	113,33	варка
68/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	86,75	варка
φ	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,65	354,36	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,16	27,62	170,82	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		33,91	47,26	127,66	1 090,41	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	15,90	62,80	424,31	выпекание
346/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		7,73	15,95	79,40	492,81	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,1	94,21	636,73	выпекание
346/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		11,80	24,15	110,81	707,23	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова