

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

17.11.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

Д.В. Сорокинов

10 11 2023 г.



№ блюда по общему рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	2,09	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,00	206,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,46	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		16,33	26,82	102,7	736,78	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	2,09	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,06	5,76	24,53	164,70	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,00	206,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		16,54	28,63	113	804,94	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> <i>(масло растительное, свекла, соль)</i>	60	0,84	3,61	4,96	55,66	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, вареный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	<b>Биточки мясные с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	14,81	16,68	12,83	285,20	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,46	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,80	варка
Перья	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		28,11	33,33	107,83	864,63	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> <i>(масло растительное, свекла, соль)</i>	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, вареный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	<b>Биточки мясные с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)</i>	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,46	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Перья	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	65,80	нет
	<b>Итого:</b>		34,88	42,38	131,37	1 063,19	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	5,49	33,01	210,07	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		5,91	5,49	55,41	306,07	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/406/1/ 2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

Инициал-подпись:

Подпись специалиста отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов