

Сессия № 04

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

04.09
Н.А. Ушакова
2023 г.

Меню (О,А,Р)
04.09.2023



Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

02.09
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)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,88	25,84	75,85	626,05	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,75	18,15	6,46	248,11	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	5,25	0,08	74,80	кипячение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,71	32,75	86,66	745,45	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	50	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (в/свой луцкнй сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	226,77	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,25	19,60	94,97	665,48	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (в/свой луцкнй сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,36	29,67	118,96	884,95	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/47/1/2 016	Пирожки печеные с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, крупа манная, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	3,41	1,63	32,13	156,84	выпекание
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	нет
	Итого:		10,42	4,73	44,96	266,34	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/47/1/2 016	Пирожки печеные с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, крупа манная, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,55	2,17	42,94	209,12	выпекание
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	нет
	Итого:		11,56	5,27	55,67	318,62	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина
В.В. Сорокина
Федорова
К.А. Федорова