

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

05.09.2023

Согласовано:

Директор ИМО(АУ)

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основано й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеница, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,06	3,54	12,58	98,55	варка
647/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
ГОСТ 91805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:		23,20	30,68	104,63	794,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеница, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,06	3,54	12,58	98,55	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	65,00	461,00	нет
ГОСТ 91805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:		30,38	44,06	140,72	1 088,97	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	285,20	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 91805-2018	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:		29,01	33,75	126,24	836,85	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 91805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,58	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		34,73	43,02	184,94	1 160,20	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 сир	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курва, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	квашение
	Итого:		14,54	19,25	72,68	520,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 сир	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курва, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	квашение
	Итого:		16,74	23,92	103,80	700,18	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова