

ОССО.Соборе *ССС ДТ* (организация)
(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

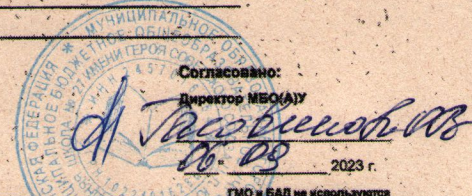
2023 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
07.09.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры	20	0,22	0,04	0,76	4,8	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	6,78	88,00	нет
047/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,16	20,33	74,73	591,45	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры	30	0,33	0,06	1,14	7,2	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	13,00	12,46	15,98	258,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	6,78	88,00	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,40	22,20	85,67	650,80	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(порошок зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная <i>(говядина с/м, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	58,05	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:		37,23	39,02	99,34	863,17	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(порошок зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная <i>(говядина с/м, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		50,00	56,16	114,82	1 176,32	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	4,81	5,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,81	5,49	55,41	306,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/4061/2016	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокинова
В.В. Сорокинова
Федорова
К.А. Федорова