

Исходные № 04

(организации)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
08.09.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ
Трапезникова
04.09
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БАД не используются			Основно й тепловой
			Белки	Жиры	Углевод ы	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
15/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00 нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	180	0,12	2,43	19,50	96,58 выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
1064/2015	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67 нет
o	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		4,98	8,42	63,38	345,25
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
15/2007	Сыр	30	6,98	8,95		108,00 нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	230	0,12	3,23	19,50	108,77 выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
1064/2015	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67 нет
o	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35 нет
	Итого:		7,28	12,17	63,38	388,44
Обед для 1-4 классов (240.42)						
67/2015	Винегрет овощной <i>(борюшек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06 варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75 варка
o	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80 варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	150	23,41	8,29	8,18	172,34 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	5,00	38,64	243,75 варка
346/2015	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	106,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		42,05	28,14	106,30	826,75
Обед для 5-11 классов (259.17)						
67/2015	Винегрет овощной <i>(борюшек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10 варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75 варка
o	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80 варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	175	31,28	8,26	9,45	219,84 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50 варка
346/2015	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/36	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60 нет
	Итого:		54,80	33,68	133,88	1 060,99
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20 выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00 кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80 выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00 кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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