

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

11.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, калл	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
296/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		21,11	30,93	64,61	744,40	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
296/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
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>		26,15	35,96	109,41	663,80	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
228/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,76	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		33,68	22,94	127,70	841,10	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мозаика</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
228/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,33	18,83	86,90	нет
	<b>Итого:</b>		42,30	30,23	183,86	1 048,29	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,46	2,88	44,12	222,00	выпекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Йогурт</b>	200	5,39	12,00	32,46	282,00	нет
	<b>Итого:</b>		10,05	15,18	82,23	507,50	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Йогурт</b>	200	5,39	12,00	32,46	282,00	нет
	<b>Итого:</b>		9,92	14,56	83,97	507,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова