

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

12.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой
		Всего блюда	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод (г)	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,48	170,50	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
847/2011	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		17,26	23,34	74,71	583,14	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,48	170,50	нет
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	282,50	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		44,02	42,28	97,26	960,69	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/628/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	150	20,80	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
360/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		35,95	35,90	84,28	862,18	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/628/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
360/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,96	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		46,88	46,23	117,81	1984,19	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжевой порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
844/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	128,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		12,42	10,39	60,84	348,60	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжевой порошок)	275	7,50	6,89	50,40	291,90	выпекание
844/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	128,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		13,62	13,44	60,32	418,50	

Приятного аппетита!

Исполнитель-меню:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова