

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
13.09.2023

31.08 2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
В.В. Сорокина
13.09 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		32,58	28,25	82,94	714,26	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,06	698,10	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		45,91	35,95	114,48	966,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,81	4,96	55,68	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говядина б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,80	25,00	318,46	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	выпеченный
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:		63,61	46,60	105,22	920,80	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говядина б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	выпеченный
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,53	5,05	6,18	109,69	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:		61,10	60,47	126,72	1137,63	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,25	9,10	59,45	342,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	18,10	92,45	572,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина
К.А. Федорова