

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)

28.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Александров О.В.

21.09

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БАД не используется					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,04	5,90		72,00	нет
161/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,96	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,52	20,15	73,74	555,05	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	280	24,46	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,96	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,41	36,71	69,19	667,55	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	60	1,06	3,71	5,55	59,70	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лапшев лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лапшев лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	20,60	21,30	4,20	281,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,61	4,51	26,44	168,45	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		36,21	37,86	65,95	665,65	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лапшев лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лапшев лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		47,32	48,16	120,59	1 123,29	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	-9,92	126,60	кипячение
	Итого:		12,42	10,39	50,84	348,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		13,62	13,44	60,32	418,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковинова

К.А. Федорова