

Утверждено:

Начальник отдела

общественного питания

Григорьев

Н.А. Сбитнева

2023 г.

Меню (О,АР)

27.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Бибикова О.В.

21.09

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не используются
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	100	0,4	0,4	11,3	47	нет	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой 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	100	0,4	0,4	11,3	47	нет	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
	Итого:		43,81	35,75	104,80	819,60		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (зерох луцённый 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 с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	286,98	запекание	
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка	
158/202	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	7,94	4,21	5,15	91,41	варка	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		32,85	34,63	109,61	894,91		
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 (зерох луцённый 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 с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,95	15,85	354,36	запекание	
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка	
158/202	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	9,53	5,05	6,18	109,69	варка	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (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	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет	
	Итого:		37,97	43,89	131,87	1108,56		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
479 опр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание	
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка	
	Итого:		8,58	12,66	85,65	488,65		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
479 опр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание	
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка	
	Итого:		10,78	17,32	116,77	688,23		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова