

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)
29.09.2023

20 09 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

21.09 2023 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	ГМО и БАД не используются	Основной тип тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80		нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,35	226,20		запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25		варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсевой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,45	0,10	4,05	21,50		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		16,73	19,86	76,71	665,16		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20		нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00		запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70		варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсевой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,45	0,10	4,05	21,50		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		22,82	19,12	88,64	621,30		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06		варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25		варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90		купление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00		варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75		варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		42,37	43,65	121,20	1 089,11		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10		варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25		варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90		купление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00		варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	31,72	36,75	3,82	472,23		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50		варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00		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	16,63	65,80		нет
	Итого:		56,16	63,10	147,48	1 427,78		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07		выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00		нет
	Итого:		5,91	6,49	55,41	300,07		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/4081 72015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83		выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00		нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
КА Федорова