



тверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О)
12.02.2024

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
		160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)				15,00	60,00	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02			
		100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		23,49	30,77	85,80	719,85	
	Итого:						
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
		180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)				15,00	60,00	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02			
		100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		27,91	35,75	98,03	830,04	
	Итого:						
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
		250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)						
		150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)				14,97	56,05	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Мороженое молочное	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		35,06	21,71	131,39	916,03	
	Итого:						
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
		250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)						
		200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)				14,97	56,05	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Мороженое молочное	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		44,39	25,53	161,09	1 143,30	
	Итого:						
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
		200	6,20	5,00	21,60		нет
386/2007	Коктейль молочный		13,80	23,00	87,60	461,00	
	Итого:						
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
		200	6,20	5,00	21,60		нет
386/2007	Коктейль молочный		17,80	32,00	120,60	691,50	
	Итого:						

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Ведущий производств: _____

Сороки
В.В Сорокикова
Федорова
К.А Федорова