

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) *36*

*Мельникова*

Заместитель директора по  
школьному питанию  
А.С Писаренко

**Меню (О)**  
**14.03.2024**

2024 г.

" *03* 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ бл по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2	Омлеты свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2	Омлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2	Чай с лимоном (чай, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
3180	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
201	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Итого:</b>			<b>10,75</b>	<b>21,82</b>	<b>77,40</b>	<b>555,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2	Омлеты свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2	Омлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,89	143,09	запекание
312/2	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2	Чай с лимоном (чай, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
3180	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
201	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Итого:</b>			<b>13,27</b>	<b>14,73</b>	<b>90,71</b>	<b>553,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2	Суп "Здоровье" (картофель зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2	Суп картофельный с мясными фрикадельками (фарш с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2	Пюре из птицы (курица, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока с/м, б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
409/2	Компот из плодов свежемороженых (ягоды лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
3180	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
201	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Итого:</b>			<b>30,87</b>	<b>30,68</b>	<b>122,27</b>	<b>894,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2	Суп "Здоровье" (картофель зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
104/2	Суп картофельный с мясными фрикадельками (фарш с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2	Пюре из птицы (курица, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока с/м, б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
409/2	Компот из плодов свежемороженых (ягоды лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
3180	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
201	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>43,88</b>	<b>41,55</b>	<b>154,21</b>	<b>1 200,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/4	Печенье печеные с яблоками (яблоки, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>			<b>9,78</b>	<b>7,28</b>	<b>56,80</b>	<b>332,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4	Печенье печеные с яблоками (яблоки, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>			<b>11,77</b>	<b>8,42</b>	<b>80,40</b>	<b>444,80</b>	

Приятного аппетита!

Информационный технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

*В.В. Сороки* В.В. Сорокикова

*Е.С. Иващенко* Е.С. Иващенко

*Д.И. Лука*