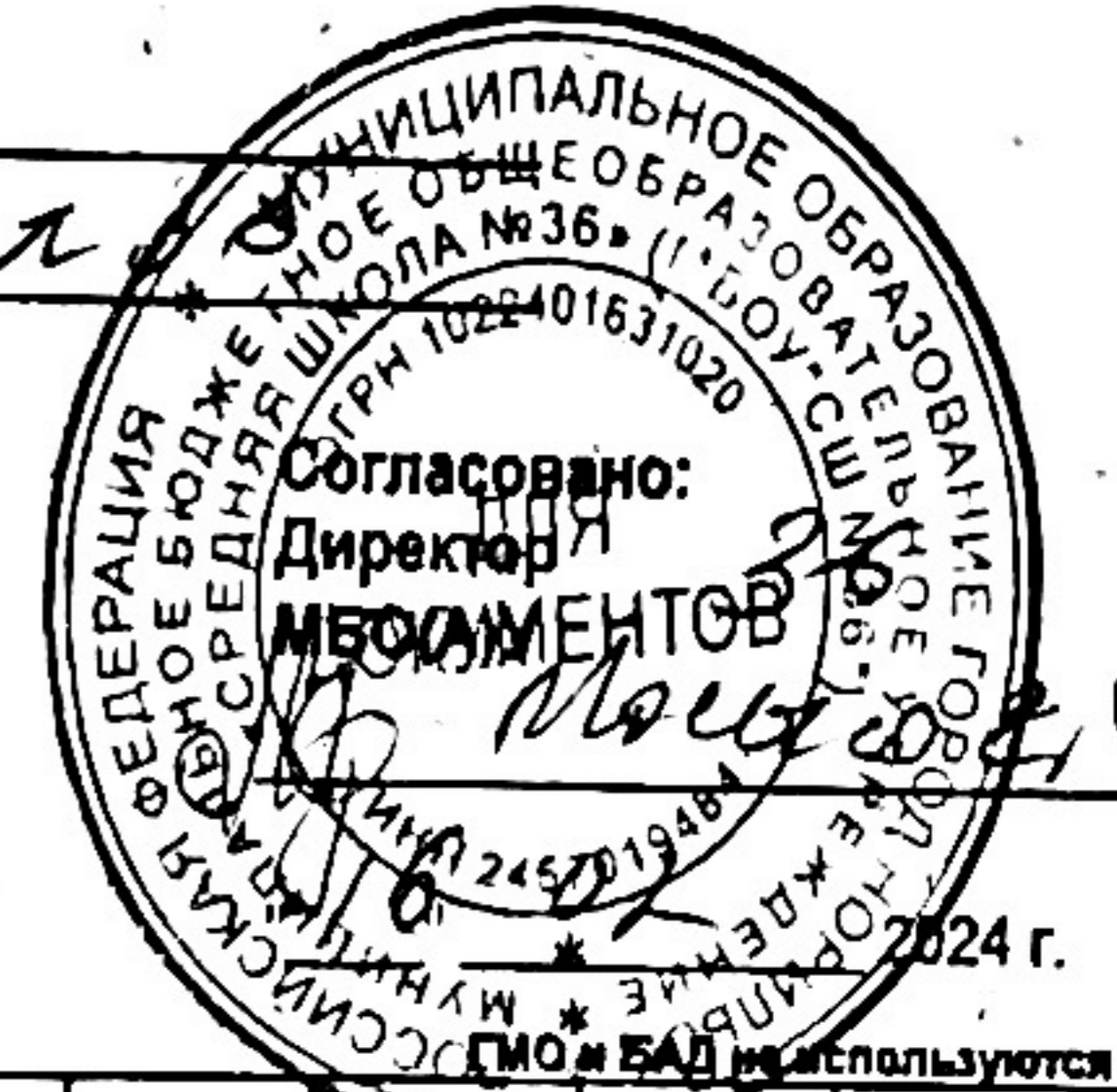


(организация)  
 (структурное подразделение)

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания  
 Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)  
 16.02.2024

"05" 62 2024 г.



№ Блюда по меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
127/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,17</b>	<b>26,60</b>	<b>102,20</b>	<b>714,11</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,30</b>	<b>28,50</b>	<b>112,25</b>	<b>778,70</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
107	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
107	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
376/1998	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	238,72	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,93</b>	<b>28,50</b>	<b>92,97</b>	<b>784,19</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
71/1998	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	275,42	жаренье
016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
103	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,87</b>	<b>31,61</b>	<b>117,60</b>	<b>868,31</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (бороксы сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,87</b>	<b>3,99</b>	<b>55,22</b>	<b>278,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (бороксы сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,82	5,96	88,24	444,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,48</b>	<b>7,59</b>	<b>97,60</b>	<b>500,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороковикова  
 К.А. Федорова