

начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
17.05.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У
17.05.2024

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	20	4,84	5,90		72,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	33,42	34,99	100,82	865,71	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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	18,83	85,80	нет
	Итого:	20	44,24	44,00	128,68	1 102,40	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:	200	12,10	8,84	50,52	329,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:	200	13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: В.В. Сорокинова
 Заведующий производством: К.А. Федорова