

утверждено  
Начальник отдела  
общественного питания

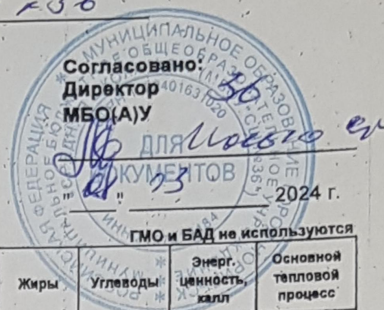
Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (О)

01.03.2024

(организация) *Муниципальное бюджетное учреждение "Центр питания"*  
(структурное подразделение)



№ блюда 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>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
002	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
046	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
384/2003	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
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>		19,06	19,93	80,30	582,65	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (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	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		22,92	19,19	92,10	637,80	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
001	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	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>		30,01	22,14	106,57	709,49	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	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>	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>		43,12	27,32	139,23	967,72	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		9,78	7,28	56,80	332,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сороки*  
В.В Сорокикова  
*Федорова*  
КА Федорова  
*Ушакова*