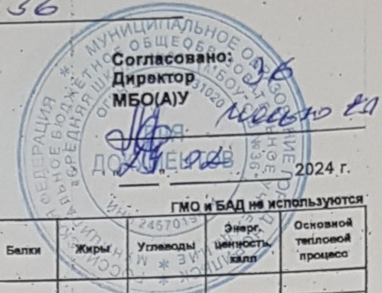


(организация)
Муниципальное бюджетное учреждение
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
2024 г.

Меню (О,АР)
29.02.2024

2024 г.

№ блюда по С.Борнхорст	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
07	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет		
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	160		2,40		21,58	выпекание		
	Соус шоколадный (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		14,45	15,25	71,09	481,86			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	200		3,20		28,77	выпекание		
616/2004	Соус шоколадный (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	50	2,85	2,68	23,12	128,97	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		18,63	20,23	84,55	598,09			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
95/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лапшой лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
7	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
07	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
14	Сердце в соусе (лапшой лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение		
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
ТИ	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		39,82	18,74	114,08	819,33			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лапшой лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
406/14	Сердце в соусе (лапшой лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение		
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
ТИ	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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	16,83	85,80	нет		
	Итого:		51,82	22,21	139,70	994,43			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/467/2015	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	3,64	40,92	222,00	выпекание		
387/2003	Компот из клубники свежемороженной (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	Итого:		6,70	3,84	59,02	295,05			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/467/2015	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		
387/2003	Компот из клубники свежемороженной (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	Итого:		7,90	6,89	68,50	364,95			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

Сорокина
В.В Сорокикова
К.А Федорова