

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

Меню (О,АЦ)
04.04.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ) 36
МБОУ(АУ) 36
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Способ приготовления
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,50	2,80	нет
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, мясо сливочное, соль, филе минтая 0Х с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,35	228,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,83	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,70	24,73	105,60	745,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, мясо сливочное, соль, филе минтая 0Х с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,55	23,99	117,80	800,80	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2018	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, помидоры свежие)	280	1,90	4,92	10,93	103,75	варка
298/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы тушиное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
481/2004	Тесто для пельменей с соусом томатным (горошек с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, помидоры свежие, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,54	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,72	35,81	121,80	844,58	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2018	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, помидоры свежие)	280	1,90	4,92	10,93	103,75	варка
298/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы тушиное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
481/2004	Тесто для пельменей с соусом томатным (горошек с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, помидоры свежие, хлеб пшеничный)	195	18,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,80	44,38	184,15	1185,77	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,89	222,03	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		9,93	8,76	55,29	340,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	276	8,92	5,98	85,24	444,00	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,52	12,38	94,64	562,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

С.В. Сорокина
К.А. Федорова