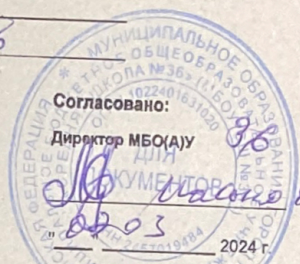


(организация) *Индия Си 156*  
(структурное подразделение)



Исполнительный директор по  
организационному питанию  
*А.С. Писаренко*

Меню (О,АЦ)  
07.03.2024

02 2024 г.

Код по форме меню	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие						
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая)</i>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай листовый черный)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
	Огурцы свежие						
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая)</i>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай листовый черный)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			7,55	20,13	68,73	489,19	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		28,44	35,47	110,32	881,71	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,77	44,88	139,55	1 117,13	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(фарш говяжий, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2007	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2008	Итого:		5,91	6,49	64,77	380,07	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(фарш говяжий, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
312/2007	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2008	Итого:		8,50	5,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

*В.В. Сороховикова*  
В.В. Сороховикова  
КА Федорова  
*В.В. Федорова*

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерий:  
Заведующий производством: