

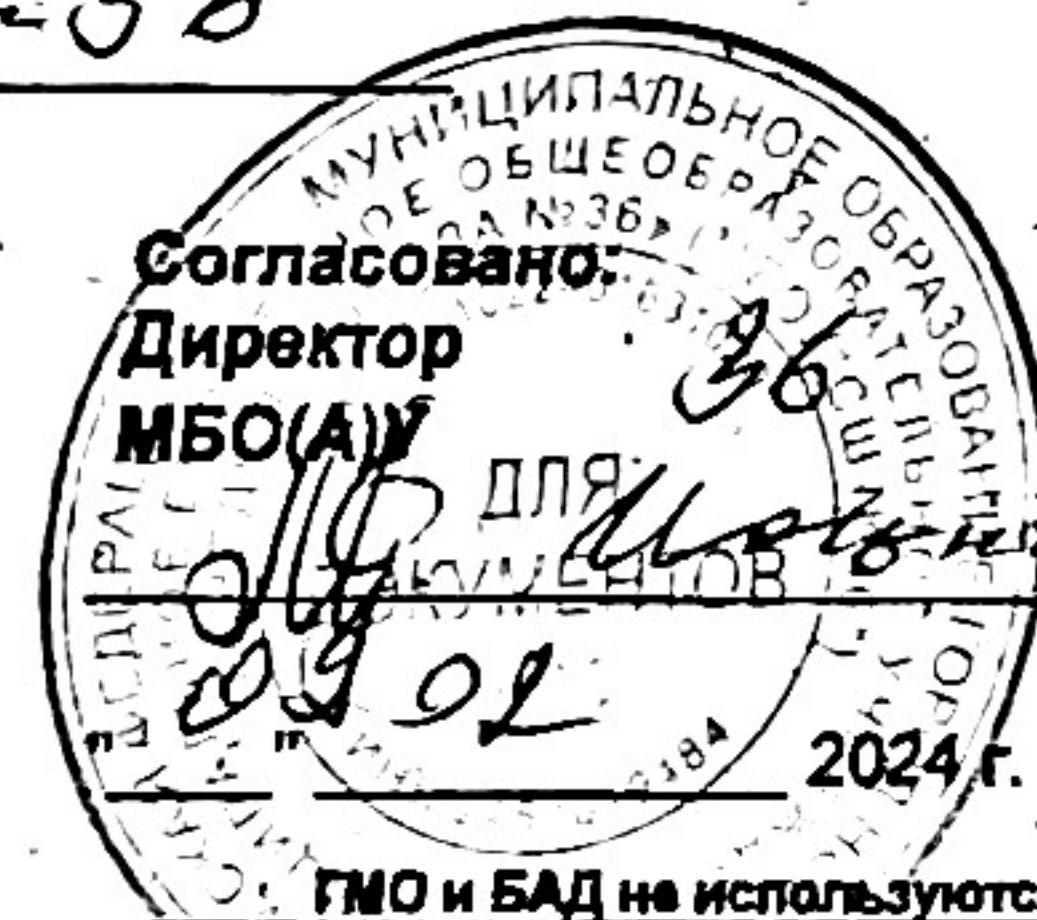
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

09.02.2024

"29" 01 2024 г.



ГМО и БАД не используются

Блюда по бортовой рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углерод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай бесовый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,39	17,16	88,97	574,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай бесовый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		32,44	20,21	107,48	746,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
7/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (печеночный паштет, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, яйца, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		41,70	20,37	99,50	726,55	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (печеночный паштет, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, яйца, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение
19/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
4/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		83,84	27,79	124,63	936,73	
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, мясной порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		12,50	8,64	62,52	222,00	
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, мясной порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,70	11,69	72,00	291,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Инженер по производству:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова