

*Именами*  
(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
13.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

*Гордеева И.В.*  
31.09.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,58</b>	<b>28,25</b>	<b>82,94</b>	<b>714,26</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное; хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,06	698,10	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,61</b>	<b>35,95</b>	<b>114,46</b>	<b>966,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говядина б/к с/м, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,51</b>	<b>40,50</b>	<b>105,22</b>	<b>920,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говядина б/к с/м, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	кипячение
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	9,53	5,05	6,18	109,89	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,10</b>	<b>50,47</b>	<b>126,72</b>	<b>1 137,63</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,25</b>	<b>9,10</b>	<b>59,45</b>	<b>342,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,05</b>	<b>18,10</b>	<b>92,45</b>	<b>572,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

И. В. Форокина

К. А. Федорова