

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (О, АР)
24.11.2023**

" 15 " 11 2023 г.



2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,9		72	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	180	15,28	25,72	103,96	454,7	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
	Итого:		20,45	32,04	128,96	635,7	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	230	19,53	32,87	132,84	581,27	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
	Итого:		27,02	42,14	157,84	798,27	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок <i>(горошек зеленый консерв, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,47	30,70	112,15	844,35	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок <i>(горошек зеленый консерв, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	15,65	23,17	22,78	363,47	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,41	41,14	138,55	1 067,79	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
06/467/201	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		4,93	3,56	48,44	245,05	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/467/201	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	351,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева