

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (АМ)  
22.12.2023

2023 г.

2023 г.



№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,88</b>	<b>18,19</b>	<b>50,65</b>	<b>449,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,68</b>	<b>25,63</b>	<b>55,79</b>	<b>571,14</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек 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	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,80</b>	<b>21,77</b>	<b>108,96</b>	<b>777,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек 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	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,95</b>	<b>29,47</b>	<b>135,99</b>	<b>996,78</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
06/467/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,30</b>	<b>3,64</b>	<b>72,68</b>	<b>392,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
06/467/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>6,69</b>	<b>82,16</b>	<b>461,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

К.А. Федорова

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_