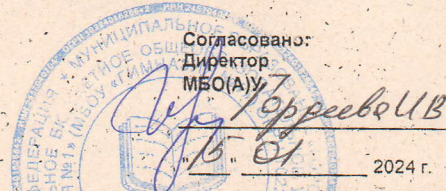


Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
23.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)



"15" 01 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,76</b>	<b>33,54</b>	<b>107,69</b>	<b>823,99</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,61</b>	<b>34,89</b>	<b>105,95</b>	<b>828,32</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, озурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание		
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,45</b>	<b>38,12</b>	<b>70,28</b>	<b>737,55</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, озурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание		
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>32,04</b>	<b>48,80</b>	<b>93,33</b>	<b>948,48</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова  
  
 К.А. Федорова  
  
 А.В. Музешко