

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
24.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (А)У

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</small>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,44</b>	<b>30,80</b>	<b>83,74</b>	<b>758,96</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</small>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,76</b>	<b>34,57</b>	<b>89,29</b>	<b>844,49</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	Салат Школьный <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</small>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
Т 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,10</b>	<b>23,61</b>	<b>69,98</b>	<b>618,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	Салат Школьный <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</small>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,64</b>	<b>31,68</b>	<b>92,41</b>	<b>838,82</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
06/470/2015	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова

Сот. В. В. Сороковикова  
К. А. Федорова  
А. Т. И. Шелепешко