

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"15" 01 2024 г.

Меню (О,АЦ)
25.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)
Гордеева СВ
"15" 01 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо вэора борвалис 1/7)</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай вёсовой чёрный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,39	20,11	68,23	488,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо вэора борвалис 1/7)</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай вёсовой чёрный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,23	15,15	77,15	483,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,22	30,42	109,86	833,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,40	36,47	138,78	1 036,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	9,76	62,19	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

Сороки
В.В Сорокикова
Федорова
К.А Федорова