

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

26.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ

15.01

2024 г.

№ 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)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом <small>(блинчики, масло сливочное, повидло)</small>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</small>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом <small>(блинчики, масло сливочное, повидло)</small>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</small>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной <small>(салошечки зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками						
406/14	Сердце в соусе <small>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <small>(салошечки зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками						
406/14	Сердце в соусе <small>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <small>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <small>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Соруф
Федорова
Л.В. Мухоморова