

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

13.02.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка		
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		17,99	25,06	85,41	645,39			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение		
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,5	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		34,60	23,75	67,06	627,77			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет		
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорочка куриное с/м в/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	178,40	варка		
455/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:		37,58	24,35	117,28	843,04			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорочка куриное с/м в/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка		
455/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:		44,52	28,22	144,07	1013,89			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет		
	Итого:		12,58	8,36	86,39	469,84			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет		
	Итого:		15,59	10,10	112,69	604,78			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

КА Федорова