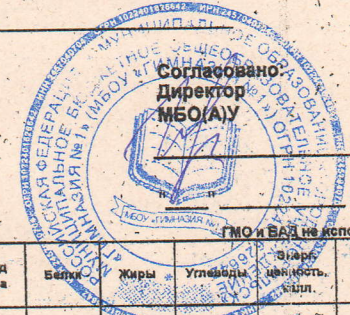


Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
20.02.2024



2024 г.

ГМО и ВАР не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,91	30,16	84,00	736,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		23,84	33,83	103,34	823,15	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тфтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	11,43	6,55	11,63	151,26	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		29,93	26,14	116,93	850,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
319/455/2003	Тфтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		37,91	33,22	147,76	1 069,47	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,96	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,56	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороковикова
К.А. Федорова

С.В. Сороковикова

К.А. Федорова