

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)

02.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(А)У

"25" 01 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,61	33,74	92,51	835,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	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:		45,46	37,35	101,49	922,39	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	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:		39,55	27,01	92,52	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	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:		61,49	31,14	117,15	961,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова