

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
*А.С. Писаренко*  
А.С. Писаренко

Согласовано: *СМ-27*  
Директор МБОУ(АУ)  
*В.В. Сароженкова*

28.02 2024 г.

Меню (О,АЦ)  
07.03.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Заявл. калорийность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,09	0,50	нет
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая)	90	0,09	14,24	0,08	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		7,55	20,13	66,73	489,19
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	нет
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая)	110	0,05	8,25	0,08	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,58	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		9,47	15,18	77,90	487,80
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	варка
62/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	испечение
461/2004	<b>Тестели из говядины с соусом томатным</b> (говядина см, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,57	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (лимонная кислота, клубника см, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,66	0,45	21,74	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		28,44	35,47	110,32	881,71
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,88	9,26	варка
62/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	испечение
461/2004	<b>Тестели из говядины с соусом томатным</b> (говядина см, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (лимонная кислота, клубника см, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	<b>Итого:</b>		36,77	44,88	139,55	1 117,13
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>						
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	выпекание
312/2001	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная см)	200	1,00		31,76	варка
ТИ 409/2006	<b>Итого:</b>		5,91	6,49	64,77	389,07
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
406/4061/2016	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	выпекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная см)	200	1,00		31,76	варка
	<b>Итого:</b>		8,50	5,40	73,31	414,83

Приятного аппетита!

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

*С.С. Соловьев*

В.В. Сароженкова

КА. Федорова