

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

Меню (О,АР,АЦ)
18.03.2024

"12" 03 2024 г.

Согласовано:
Директор ИСО(АУ)
В.В. Сороковикова



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборному меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Варка	Жары	Угнетение	Запек.	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	96	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
308/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,33	22,50	86,68	665,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	19,96	320,49	запекание
308/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		29,41	29,02	98,23	775,53	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	80	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чихирьбили (картофель молодой, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	3,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка вчерашняя, масло сливочное, соль)	180	6,80	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (яблоки замороженные, сахар, соль, лимонная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		47,59	27,15	139,15	1 041,32	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чихирьбили (картофель молодой, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка вчерашняя, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (яблоки замороженные, сахар, соль, лимонная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		57,12	31,27	171,21	1 247,89	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	180	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-архитектор:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
В.В. Сороковикова
Е.С. Иващенко