

Утверждено:  
Заместитель директора по  
координации питания

А.С. Писаренко

12 03 2024 г.

Меню (О,А,Р)

19.03.2024

2024 г.

Сотласовано:

Директор МЕСАУ

*А.С. Писаренко*



ИТО в БАД не включаются

№ блюда по Обществу питания	Наименование и состав ингредиентов блюда	Выход блюда	Калорийность	Жиры	Углеводы	Белки	Сред. энергетич. ценность, ккал	Особенности технологии приготовления
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>								
320/07	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в рассоле/швейцар, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (булгур манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,39	251,00	варка	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка	варка
339/2015	<b>Апельсиновый сок</b> Итого:	100	0,90	0,20	8,10	49,00	нет	нет
		50	3,80	9,00	39,00	230,50	нет	нет
			19,75	32,02	96,89	775,74		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>								
192/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	6,85		108,00	нет	нет
232/2008	<b>Печенья по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенья астерик сыр, соль, помадная глазурь)	180	27,92	25,56	15,88	340,00	тушение	тушение
306/2007	<b>Рис прилушский</b> (булгур рисовый, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	0,85	80,65	варка	варка
339/2015	<b>Апельсиновый сок</b>	100	0,90	0,20	8,10	49,00	нет	нет
31906-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,87	0,33	7,49	70,50	нет	нет
31906-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет	нет
			47,09	49,77	104,61	941,96		
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>								
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (картофель вареный консервированный, морковь свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,94	6,02	4,37	75,06	нет	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картошкой</b> (картофель вареный, картофель свежий, говяжий жир, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, подливка сметанная)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка	варка
289/2017	<b>Сметана к паровому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание	квашивание
289/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, уксус столовый)	10	1,67	1,61		22,00	варка	варка
289/2018	<b>Батончик мясной</b> (говядина свиная, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание	запекание
158/2021	<b>Овощи отварные</b> (картофель, морковь, свекла, соль, сахар)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка	варка
504/2021	<b>Каша из пшеники</b>	200						
1001-31906-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,86	0,45	11,74	105,75	нет	нет
31906-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Итого:	28	1,43	0,32	8,42	42,80	нет	нет
			30,83	32,02	63,62	673,88		
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>								
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (картофель вареный консервированный, морковь свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картошкой</b> (картофель вареный, картофель свежий, говяжий жир, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, подливка сметанная)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка	варка
289/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, уксус столовый)	10	1,67	1,61		22,00	варка	варка
289/2017	<b>Сметана к паровому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание	квашивание
289/2018	<b>Батончик мясной</b> (говядина свиная, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,08	17,36	253,38	запекание	запекание
158/2021	<b>Овощи отварные</b> (картофель, морковь, свекла, соль, сахар)	180	9,30	5,99	8,14	117,85	варка	варка
504/2021	<b>Каша из пшеники</b>	200						
1001-31906-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2736	4,74	0,67	26,98	141,00	нет	нет
31906-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Итого:	2229	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	нет
			36,71	38,98	84,84	846,78		
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>								
УТК	<b>Батончик с вишней</b> (вишня свежая, сахар, соль, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	283,84	выпекание	выпекание
389/2007	<b>Полдник фруктовый</b> Итого:	200	6,54	5,00	39,60	206,00	нет	нет
			12,89	8,36	86,38	489,84		
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>								
УТК	<b>Батончик с вишней</b> (вишня свежая, сахар, соль, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	276	9,05	5,10	79,09	385,78	выпекание	выпекание
389/2007	<b>Полдник фруктовый</b> Итого:	200	6,54	5,00	39,60	206,00	нет	нет
			15,59	10,10	112,89	601,78		

Приятного аппетита!

Исполнитель: *А.С. Писаренко*  
 Руководитель организации: *А.С. Писаренко*  
 Заведующий производством: *А.С. Писаренко*  
 Е.С. Иващенко