



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
18.04.2024

18.04 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая ок 0м, хлеб пшеничный)</i>	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:	10,21	17,53	83,06	670,45		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая ок 0м, хлеб пшеничный)</i>	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,63	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:	22,42	19,39	93,90	668,80		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, ломтистая паста)</i>	260	1,60	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное 0м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
318/455/2003	Тефтели мясные школьные <i>(говядина 0м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ломтистая паста, филе грудки куриное 0м, хлеб пшеничный)</i>	110	11,43	6,65	11,63	151,25	запекание
382/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,60	6,09	39,64	243,75	варка
342/2016	Компот из свежих яблок <i>(кислота лимонная, сахар, яблоки)</i>	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	30,15	24,81	128,25	835,65		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, ломтистая паста)</i>	260	1,60	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное 0м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
318/455/2003	Тефтели мясные школьные <i>(говядина 0м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ломтистая паста, филе грудки куриное 0м, хлеб пшеничный)</i>	160	14,40	8,45	16,36	195,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	48,37	282,50	варка
342/2016	Компот из свежих яблок <i>(кислота лимонная, сахар, яблоки)</i>	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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	18,83	85,80	нет
	Итого:	39,76	31,14	156,67	1 116,23		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
418/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	46,88	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	9,93	8,76	56,28	340,03		
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
418/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	14,82	12,36	97,64	562,00		

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заведующий производством: _____

С.В. Сорокинова
 К.А. Федорова