

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О.А.Р.АЦ)

09.04.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной пищевой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	18,88	23,88	77,01	592,14		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
268/2016	Биточки мясные с маслом (говядина сыя, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,66	запекание
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	37,28	63,88	106,32	1 081,20		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
38/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	60	0,88	3,76	5,82	60,71	варка
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе курицы кубиков сыя сыя, хлеб пшеничный)	90	18,95	7,35	7,40	176,40	варка
486/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,08	38,64	243,75	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	37,80	26,16	96,22	772,80		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
38/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	100	1,48	6,27	9,70	101,18	варка
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе курицы кубиков сыя сыя, хлеб пшеничный)	100	20,91	8,17	8,22	195,99	варка
486/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:	44,91	31,88	126,06	971,27		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня сыя, дрожжи сыя, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	6,04	3,36	62,79	263,84	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	12,58	8,38	88,39	469,84		
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня сыя, дрожжи сыя, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	2/76	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:	15,69	10,10	112,69	601,78		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова