

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
03.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Григорьева О.В.

25.05.2025 г.

2025 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 (180,00)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе цыпленка куриное с/м БК, хлеб пшеничный)	98	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
156/2021	Овощи отварные (мясо растительное, смесь овощей с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высокогорный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	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:		27,88	21,59	65,09	674,42	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе цыпленка куриное с/м БК, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
156/2021	Овощи отварные (мясо растительное, смесь овощей с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высокогорный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	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:		32,23	28,05	72,32	679,01	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
98/2007	Суп Крестьянский (картофель, свекла, морковь, капуста, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (мясо растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель, свекла, масло сливочное, соль)	180	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника, лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		15,67	28,88	94,93	752,84	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
98/2007	Суп Крестьянский (картофель, свекла, морковь, капуста, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (мясо растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель, свекла, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника, лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		20,08	31,35	124,76	945,81	
Полдник для 1-4 классов (80,80)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, пыльный порошок)	100	13,96	8,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, пыльный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,62	13,47	72,25	609,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.