

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)
14.12.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Тимофеева О.В.

"05" 12

2024 г.



ГМО в БАД не используется

| № 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) | | | | | | | |
| 297/2007 | Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный) | 95 | 12,32 | 15,50 | 7,24 | 218,40 | варка |
| 156/2021 | Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль) | 150 | 7,92 | 4,99 | 5,12 | 98,21 | варка |
| 377/2007 | Чай с лимоном (лимона, сахар, чай зеленый черный) | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | варка |
| 338/2015 | Апельсины свежие | 100 | 0,90 | 0,20 | 8,10 | 43,00 | 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: | | 25,07 | 21,36 | 88,87 | 535,01 | |
| Завтрак для 5-11 классов (247.86) | | | | | | | |
| 297/2007 | Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный) | 110 | 13,72 | 20,44 | 8,10 | 272,00 | варка |
| 156/2021 | Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль) | 180 | 9,50 | 5,99 | 6,14 | 117,85 | варка |
| 377/2007 | Чай с лимоном (лимона, сахар, чай зеленый черный) | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | варка |
| 338/2015 | Апельсины свежие | 100 | 0,90 | 0,20 | 8,10 | 43,00 | 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: | | 29,28 | 27,37 | 66,28 | 631,75 | |
| Обед для 1-4 классов (252.44) | | | | | | | |
| 17/2003 | Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (овощи зеленые консервированные, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки) | 60 | 0,86 | 5,09 | 4,73 | 68,00 | варка |
| 104/2017 | Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок) | 250 | 6,95 | 2,78 | 15,38 | 106,00 | варка |
| 259/2007 | Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста) | 230 | 17,97 | 19,25 | 25,71 | 348,21 | тушение |
| 348/2007 | Компот из кураги (кислота лимонная, курава, сахар) | 200 | 1,04 | 0,06 | 30,17 | 126,25 | варка |
| ГОСТ 31805-2018 | Хлеб пшеничный | 46 | 3,56 | 0,45 | 21,74 | 105,75 | нет |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | 42,90 | нет |
| | Итого: | | 31,91 | 27,95 | 106,15 | 787,11 | |
| Обед для 5-11 классов (272.13) | | | | | | | |
| 17/2003 | Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (овощи зеленые консервированные, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки) | 100 | 1,60 | 8,46 | 7,86 | 113,33 | варка |
| 104/2017 | Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок) | 250 | 6,95 | 2,78 | 15,38 | 106,00 | варка |
| 259/2007 | Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста) | 300 | 26,22 | 27,80 | 32,05 | 483,55 | тушение |
| 348/2007 | Компот из кураги (кислота лимонная, курава, сахар) | 200 | 1,04 | 0,06 | 30,17 | 126,25 | 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: | | 43,41 | 40,42 | 131,29 | 1 055,93 | |
| Полдник для 1-4 классов (57.71) | | | | | | | |
| 406/2007/714/1996 | Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, личный порошок) | 100 | 15,32 | 7,95 | 35,96 | 277,09 | выпекание |
| 385/2007 | Молоко кипяченое | 200 | 5,80 | 5,00 | 9,80 | 107,00 | кипячение |
| | Итого: | | 21,12 | 12,95 | 45,76 | 384,09 | |
| Полдник для 5-11 классов (67.33) | | | | | | | |
| 406/2007/714/1996 | Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, личный порошок) | 2/75 | 20,36 | 10,64 | 62,56 | 427,89 | выпекание |
| 385/2007 | Молоко кипяченое | 200 | 5,80 | 5,00 | 9,80 | 107,00 | кипячение |
| | Итого: | | 26,16 | 15,64 | 72,16 | 534,89 | |

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова