

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У  
*С.М. 27*  
*К.В. Федорова*  
"11" 12 2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)  
16.12.2024

"09" 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
296/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	96	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,99</b>	<b>30,97</b>	<b>67,60</b>	<b>723,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.88)</b>							
296/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,41</b>	<b>35,95</b>	<b>99,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(варок луценный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора боревалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,63</b>	<b>31,06</b>	<b>130,36</b>	<b>897,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(варок луценный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора боревалис 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,48</b>	<b>34,84</b>	<b>156,46</b>	<b>1 061,23</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67.71)</b>							
	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
7	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,60</b>	<b>20,40</b>	<b>67,40</b>	<b>456,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное)</i>	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
7	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>27,40</b>	<b>96,40</b>	<b>625,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Шапошникова Е.В.*  
*Федорова К.А.*