

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Yusuf M.A.

Меню (О, АР, АЦ)

14.03.2025

Согласовано:

ДИРЕКТОР МБС(А)У

2025 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
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	Повидло	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой чёрный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		14,83	23,44	105,93	636,42	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
АП	Повидло	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой чёрный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		5,87	11,85	54,43	346,00	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, перловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	15,45	19,67	37,96	391,68	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		25,80	33,96	104,19	629,70	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	6,93	134,55	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, перловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	22,23	24,48	49,70	509,52	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		35,85	43,38	135,16	1 079,51	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		3,82	8,02	48,50	280,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		3,92	8,02	62,26	333,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Щаповников Е.В.

Федорова К.А.