

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

22.03.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

"СШ № 27"

И.В. Шолошников

2025 г.

№ 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)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
158/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматизированный)	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	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,62	17,34	58,77	530,40	
Завтрак для 5-11 классов (285,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
158/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,56	23,35	65,48	630,55	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2001/1/4	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,75	6,05	4,03	73,76	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	150	16,58	41,54	3,82	455,68	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, лимонная кислота, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
367/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,84	58,49	61,01	969,73	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2001/1/4	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,25	10,06	6,72	122,93	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	175	21,88	59,36	3,82	637,26	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, лимонная кислота, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
367/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,15	81,75	100,79	1 292,71	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007	Пирожки печеные с печеню и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печеню, яйца с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	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	Пирожки печеные с печеню и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печеню, яйца с/м, сахар, соль, яичный 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	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.