

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)  
11.11.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

*С.А. Сбитнева*

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (листья лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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	14,48	70,90	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,08</b>	<b>723,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (листья лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	26,70	18,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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>	220	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>44,52</b>	<b>24,78</b>	<b>109,10</b>	<b>838,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
☉	<b>Мороженое молочное в ас-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	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>28,03</b>	<b>20,86</b>	<b>162,37</b>	<b>1 030,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
☉	<b>Мороженое молочное в ас-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,79</b>	<b>29,29</b>	<b>183,10</b>	<b>1 187,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
☉	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
388/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,10</b>	<b>16,50</b>	<b>68,80</b>	<b>416,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
☉	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
388/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,60</b>	<b>23,50</b>	<b>97,80</b>	<b>585,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Сбитнева*  
Н.А. Сбитнева  
*Федорова*  
К.А. Федорова