

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
21.11.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

К.А. Федорова

№ 274

К.А. Федорова

2024 г.

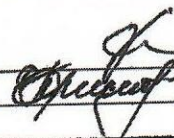
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной пищевой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
21/2019	<b>Закрыва́тый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школьн., хлеб пшеничный)	75	9,80	8,10	26,50	211,50	нет
⊕	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	339,00	выпекание
47 ПЕСТИ 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,88	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай высшей черной)	207	1,54	1,69	9,36	56,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,71</b>	<b>28,59</b>	<b>133,92</b>	<b>788,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
21/2019	<b>Закрыва́тый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школьн., хлеб пшеничный)	75	9,80	8,10	26,50	211,50	нет
⊕	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
47 ПЕСТИ 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,88	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай высшей черной)	207	1,54	1,69	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,21</b>	<b>32,59</b>	<b>162,92</b>	<b>957,93</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
87/2015	<b>Винегрет овощной</b> (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
⊕	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2015	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	26	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,31</b>	<b>36,38</b>	<b>97,67</b>	<b>849,28</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
87/2015	<b>Винегрет овощной</b> (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
⊕	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2015	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,38</b>	<b>47,42</b>	<b>123,05</b>	<b>1 075,24</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
⊕	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,32</b>	<b>6,12</b>	<b>81,20</b>	<b>275,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
⊕	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
⊕	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,42</b>	<b>6,12</b>	<b>84,96</b>	<b>328,41</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:



Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова