

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративным питанию

А.С. Писаренко

Меню (О, АР)  
01.10.2024

"25 09 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ ОУ

С.В. Федорова

"26 09 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
181/2007	<b>Сыр</b>						
		25	0,63	0,72		3,70	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеница, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	97,05	285,00	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г соевый напиток, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,79</b>	<b>16,52</b>	<b>61,52</b>	<b>337,95</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
181/2007	<b>Сыр</b>						
		25	0,63	0,72		3,70	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеница, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г соевый напиток, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>18,01</b>	<b>83,98</b>	<b>663,72</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, свирцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
62/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,76	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>						
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное сы)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> <i>(говядина сы, масло растительное, соль, филе окорока куриное сы бл, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,88	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	40	3,66	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>35,60</b>	<b>32,43</b>	<b>129,24</b>	<b>984,92</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, свирцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,16	9,25	96,50	нет
62/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>						
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное сы)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> <i>(говядина сы, масло растительное, соль, филе окорока куриное сы бл, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(лимонная кислота, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,88	0,09	27,02	112,85	варка
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	2,96	0,63	15,83	65,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,72</b>	<b>38,98</b>	<b>159,55</b>	<b>1179,00</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>						
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,88</b>	<b>11,12</b>	<b>62,46</b>	<b>391,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>						
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	0,10		13,76	83,00	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,96</b>	<b>11,12</b>	<b>76,16</b>	<b>444,41</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Федорова*

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова