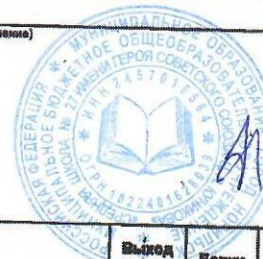


Утверждено:  
Заместитель директора по корпоративному питанию  
А.С. Писаренко  
"03" 10 2024 г.

Меню (О)  
12.10.2024



Согласовано:  
Директор МБОУ "СШ-27"  
Кудрякова О.В.  
"03" 10 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, окорок куриный с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,62</b>	<b>21,28</b>	<b>64,62</b>	<b>613,61</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорок куриный с/м с/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,28</b>	<b>27,37</b>	<b>65,28</b>	<b>631,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
171/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,95	5,09	4,75	68,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,98	15,87	130,50	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (цукаты лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,60	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>30,45</b>	<b>26,74</b>	<b>100,28</b>	<b>776,90</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
171/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (цукаты лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,65	0,33	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,78</b>	<b>34,60</b>	<b>122,88</b>	<b>946,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>21,12</b>	<b>12,95</b>	<b>45,56</b>	<b>384,09</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,64	62,68	427,89	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>26,16</b>	<b>15,64</b>	<b>72,18</b>	<b>534,89</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева  
К.А. Федорова