

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)  
16.10.2024

"11" 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

С.С. Сбитнева  
"11" 10 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
☉	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
	Итого:		<b>32,05</b>	<b>26,42</b>	<b>80,42</b>	<b>737,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
☉	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>41,56</b>	<b>32,65</b>	<b>103,23</b>	<b>864,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
☉	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе цыпленка куриное с/м блк, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
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)	160	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>25,97</b>	<b>29,43</b>	<b>102,57</b>	<b>827,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
☉	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе цыпленка куриное с/м блк, хлеб пшеничный)	140	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
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)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>30,94</b>	<b>36,16</b>	<b>125,66</b>	<b>1 001,25</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
☉	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		<b>4,64</b>	<b>8,06</b>	<b>61,26</b>	<b>354,66</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
☉	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
☉	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		<b>4,74</b>	<b>8,06</b>	<b>75,02</b>	<b>407,66</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова