

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
*А.С. Писаренко*  
А.С. Писаренко

Меню (О,АР)  
18.09.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ «ЦУС 24»  
*С.В. Толочинская*  
№ 09 2024 г.

№ 09 2024 г.

ГБОУ «БД» на территории

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Высот. блюда	* Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
•	Масло сливочное порционное 10г	10	0,08	8,20	0,08	77,40	нет
223/2007	Запеканка из творога <i>(группа мясная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, мякный порошок)</i>	160	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
•	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшей черной)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
•	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		<b>29,78</b>	<b>27,13</b>	<b>76,61</b>	<b>679,67</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
•	Масло сливочное порционное 10г	10	0,08	8,20	0,08	77,40	нет
223/2007	Запеканка из творога <i>(группа мясная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, мякный порошок)</i>	200	35,21	24,31	34,45	505,08	запекание
•	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшей черной)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
•	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		<b>39,26</b>	<b>33,36</b>	<b>89,43</b>	<b>826,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
60/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, группа мясовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина о/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное о/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	96	12,32	16,50	7,24	218,40	варка
317/2003	Рагу из овощей <i>(капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	160	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(лимонная кислота, сахар, сыв. компотная о/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>26,97</b>	<b>29,43</b>	<b>192,67</b>	<b>827,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
60/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, группа мясовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина о/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное о/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	Рагу из овощей <i>(капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	180	3,29	7,18	19,04	156,80	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(лимонная кислота, сахар, сыв. компотная о/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		<b>30,94</b>	<b>38,16</b>	<b>126,66</b>	<b>1 061,28</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
•	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
366/2018	Кисель из кураги <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
378/2018	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		<b>4,67</b>	<b>8,07</b>	<b>68,76</b>	<b>384,65</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
•	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
366/2018	Кисель из кураги <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
378/2018	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		<b>4,77</b>	<b>8,07</b>	<b>82,82</b>	<b>437,66</b>	

Приятного аппетита!

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

*С.В. Толочинская* Н.А. Сбитиева  
*С.В. Толочинская* К.А. Федорова