



Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У  
Добрышев Д. В.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)  
04.09.2024

30.08 2024 г.

07.09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не выявлены			Основной тепловой процесс	
			Белки	Жиры	Углевод. ценность, ккал		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
	Масло сливочное порционное 10г	10				нет	
223/2007	Запеканка из творога <i>(крутыя макины, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	26,41	18,23	25,94	378,82	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,78	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	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>29,69</b>	<b>18,93</b>	<b>75,63</b>	<b>601,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
	Масло сливочное порционное 10г	10					нет
223/2007	Запеканка из творога <i>(крутыя макины, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	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	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>39,20</b>	<b>25,16</b>	<b>88,34</b>	<b>748,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	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, крута пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(мясо свиное, соль, филе цыпленка курное с/м б/х, хлеб пшеничный)</i>	95	12,32	15,80	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>	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31865-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>29,97</b>	<b>28,43</b>	<b>102,57</b>	<b>827,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,08	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крута пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(мясо свиное, соль, филе цыпленка курное с/м б/х, 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	156,60	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31865-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>30,94</b>	<b>36,16</b>	<b>25,66</b>	<b>1 001,25</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
	Печенье	50	3,5	8	33,5	210	нет
355/2015	Кисель из кураги <i>(лимонная лимонная, крахмал картофельный, гурма, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,78	134,65	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,5	30	варка
	Итого:		<b>4,42</b>	<b>8,07</b>	<b>48,78</b>	<b>374,65</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
	Печенье	50	3,5	8	33,5	210	нет
	Джем фруктовый порционный: 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги <i>(лимонная лимонная, крахмал картофельный, гурма, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,5	30	варка
	Итого:		<b>4,77</b>	<b>8,07</b>	<b>62,62</b>	<b>437,65</b>	

Приятного аппетита!

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

Н.А. Сбитнева  
К.А. Федорова