

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
14.09.2024

2024 г.



Согласовано:

Директор МБОУ (А)У *Сбитнева О.В.*

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		Основной тепловой процесс
					Углевод.ы	Энерг. ценность, калл	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
306/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	60	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2016	<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
	Итого:		20,27	28,12	84,63	666,67	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м с/х хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
460/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	16,43	42,28	325,63	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,07	38,81	101,42	838,43	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	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, мясной порошок)	280	6,96	2,78	15,38	106,00	варка
230/2016	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/х 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)	160	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,45	28,74	100,28	778,80	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<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, мясной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2016	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/х 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)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		35,78	34,80	122,68	948,98	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
406/2007/714/1986	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, мясной порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,56	384,09	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
406/2007/714/1986	<b>Пирожки печеные с печенью</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, мясной порошок)	275	20,36	10,64	62,66	427,89	выпекание
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	15,64	72,18	634,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством: