

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

Меню (О,АЦ)  
26.09.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ "СШ-27"  
И.А. Сбитнева  
26.09 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГТО в ВАР на 100 г продукта					Основной технологический процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,14	0,02	0,26	2,40	нет
238/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лососевый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшей категории)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,30	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	25	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,2	19,33	85,63	585,22	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
238/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лососевый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)	175	4,63	15,15	19,63	233,77	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшей категории)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,00	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	25	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,02	33,08	87,02	648,97	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2018	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	60	0,84	6,02	4,37	76,06	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
*	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
268/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушеное с/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	180	21,83	29,19	4,34	304,50	тушение
303/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,90	6,09	38,04	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника замороженная, клубника с/к, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	25	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		49,37	42,87	105,21	974,16	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2018	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
*	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
268/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушеное с/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	416,00	тушение
303/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,33	7,31	48,37	262,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника замороженная, клубника с/к, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		82,83	87,83	132,88	1 281,80	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
*	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	186,40	нет
360/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/к, клубника замороженная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшей категории)	200/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,58	6,19	63,55	344,45	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
*	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	186,40	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
360/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/к, клубника замороженная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшей категории)	200/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,02	7,89	74,75	410,31	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ И.А. Сбитнева  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_ И.А. Федорова  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_