

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О)

28.09.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорок куриный с/м, соль, хлеб пшеничный)	88	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
306/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	80	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,27	28,12	84,63	688,67	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорок куриный с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,07	36,81	101,42	838,43	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2018	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/м с/м)	100	13,75	14,05	3,97	197,40	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капустка свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,45	28,74	100,28	776,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2018	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/м с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капустка 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	156,80	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		35,78	34,90	122,88	840,98	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, личный порошок)	180	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,88	384,09	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, личный порошок)	2/78	20,36	10,84	62,56	427,89	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	15,84	72,36	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова