

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О, АЦ)  
30.09.2024

"26" 09 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

С.М. 27  
А.В. Федорова  
"26" 09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
298/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	96	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, крупа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/соевой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>22,98</b>	<b>30,97</b>	<b>87,60</b>	<b>723,88</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
298/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, крупа в, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/соевой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,41</b>	<b>35,95</b>	<b>98,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
48/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,85	3,88	38,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борок тушеный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2016	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	160	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
☉	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,08</b>	<b>24,20</b>	<b>148,19</b>	<b>995,74</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
48/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борок тушеный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2016	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
☉	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,90</b>	<b>28,45</b>	<b>178,19</b>	<b>1 196,45</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
☉	<b>Блинчики жареные</b>	100	9,00	14,00	58,00	398,00	выпекание
☉	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,60</b>	<b>20,40</b>	<b>67,40</b>	<b>456,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
☉	<b>Блинчики жареные</b>	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
☉	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>27,40</b>	<b>96,40</b>	<b>625,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

КА. Федорова