

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

14.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенный технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкоты, хлеб пшеничный)	75	0,63	0,72		3,70	нет
678/1998	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
375/2007	Чай без сахара (чай вёсовой чёрный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,91	10,63	42,70	262,56	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкоты, хлеб пшеничный)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
375/2007	Чай без сахара (чай вёсовой чёрный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,91	11,43	42,70	269,76	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,54	12,73	79,26	637,63	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	16,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,52	15,21	101,12	675,84	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,39	9,63	56,92	329,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шалопникова Е.В.

Федорова К.А.