

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

18.10.2024

"11" 10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОКУМЕНТ

18.10.2024

№ блюда по Сборному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекания
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
Итого:			32,05	26,42	90,42	737,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекания
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			41,56	32,65	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,84	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриного с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			25,97	29,43	102,57	827,44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриного с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	190	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:			30,94	36,16	125,66	1 061,25	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,74	8,06	75,02	407,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

КА. Федорова