

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
17.12.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угле- воды	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
15/2007	Сыр (сыр твердый, шкаты)						
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным (крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	28	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао порошковое с витаминами, молоко, сахар)	200/10	2,95	11,45	10,77	158,74	варка
338/2015	Мандарины свежие (мандарины)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
16/2007	Сыр (сыр твердый, шкаты)	28	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным (крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	3,39	11,93	14,47	179,71	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао порошковое с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие (мандарины)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		12,38	16,88	83,14	454,11	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель, огурцы, горошек, лук, растительное масло, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста, картофель, морковь, лук, растительное масло, сахар, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (птица, соль, специи)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина, лук, морковь, томатный соус, растительное масло, соль)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, вода, соль)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты, сахар, вода)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (272,13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель, огурцы, горошек, лук, растительное масло, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста, картофель, морковь, лук, растительное масло, сахар, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (птица, соль, специи)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина, лук, морковь, томатный соус, растительное масло, соль)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, вода, соль)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты, сахар, вода)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,98	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
386/2007	Булочка сдобная в асс-те	41,06	44,27	163,07	1 228,67		
378/2007	Йогурт фруктовый	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
378/2007	Чай без сахара (чай, сахар)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100		0,00	0,01	варка	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
386/2007	Булочка сдобная в асс-те	10,86	11,12	62,40	391,41		
378/2007	Йогурт фруктовый	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
378/2007	Чай без сахара (чай, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Итого:	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100		0,00	0,01	варка	
	Итого:	10,96	11,12	76,16	444,41		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шаломникова Е.В.

Федорова К.А.

Козлов