

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративным отношениям
А.С. Писаренко

Меню (О,АР)
18.09.2024

18 09 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
•	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
•	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
•	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		29,75	27,13	75,81	878,57	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
•	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
•	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
•	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,26	33,36	88,42	826,29	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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 куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	96	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)	160	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (плоды лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		26,97	29,43	102,87	827,44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
69/2007	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)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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 куриное 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)	180	3,29	7,18	19,04	158,80	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (плоды лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		30,94	38,18	128,88	1 001,26	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
•	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
366/2016	Кисель из кураги (плоды лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2016	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,67	8,07	69,76	384,65	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
•	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
366/2016	Кисель из кураги (плоды лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2016	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,77	8,07	82,53	437,65	

Приятного аппетита!

Инженер-лаборант:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева
К.А. Федорова
(Handwritten signatures)