

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О)

20.09.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенная ценность, пищевой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,84	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,27	17,56	83,31	572,46	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,81	19,42	94,19	671,80	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капусте свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		44,67	19,02	113,88	782,79	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капусте свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,84	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		57,36	24,80	142,87	994,99	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
☉	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимон, сахар, чай весомой черной)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка
	Итого:		10,32	13,00	70,88	440,99	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
☉	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ЛС/И/Х/21	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,96	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимон, сахар, чай весомой черной)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка
	Итого:		11,76	14,70	81,88	608,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Святнева

К.А. Федорова