

верждено:
 начальник отдела
 общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

20.02.2025

2025 г.



Дата по факту реализации	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
1/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкаты, хлеб постовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
9/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/нчикки, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
364/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
186/2007	Йогурт фруктовый	200			0,00	0,01	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)		2,25	12,33	40,04	275,16	
Итого:							
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкаты, хлеб постовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/нчикки, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200			0,00	0,01	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)		2,97	13,98	45,59	318,16	
Итого:							
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	8,11	4,82	78,37	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)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (печеный картофель, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердечко говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы е, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:							
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	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)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (печеный картофель, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердечко говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы е, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:							
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
389/2016	Булочка сдобная	60			22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		0,00	0,01	варка
Итого:							
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
389/2016	Булочка сдобная	100			22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
Итого:							
Ужин для 1-4 классов (140.00)							
389/2016	Булочка сдобная	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:							

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
 Ведущий специалист:
 Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.
 Федорова К.А.