

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
21.10.2024

Одобрено:
Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, к. кал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
220/2003	Чахохбили (картофель лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный, соль, помидорная паста)	180	24,00	19,00	8,70	288,18	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,00	8,00	38,84	249,78	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый (чайный))	200/18	0,07	0,02	18,00	80,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	0,00	47,00	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	30	0,37	0,33	14,49	70,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,38	8,48	48,00	нет
Итого:			37,47	21,14	98,08	733,30	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
220/2003	Чахохбили (картофель лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный, соль, помидорная паста)	178	28,70	18,31	10,10	308,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	298,80	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый (чайный))	200/18	0,07	0,02	18,00	80,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	0,00	47,00	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	270	3,00	0,40	18,39	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,38	8,48	48,00	нет
Итого:			44,82	26,78	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (262,44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	80	0,74	0,38	8,89	48,08	нет
38/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, помидорная паста)	280	1,93	8,34	10,08	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
229/2018	Минтай тушеный в томате с овощами (картофель лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, помидорная паста, филе минтая, соль)	180	14,63	7,43	8,70	187,80	тушение
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,58	4,77	39,30	214,80	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (картофель лимонная, сахар, смесь компотная (см))	300	1,00		31,78	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,00	101,00	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	48	0,88	0,48	21,74	109,78	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,38	8,48	48,00	нет
Итого:			31,88	22,78	144,72	982,07	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,09	0,50	11,48	81,70	нет
38/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, помидорная паста)	280	1,93	8,34	10,08	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
229/2018	Минтай тушеный в томате с овощами (картофель лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, помидорная паста, филе минтая, соль)	300	19,00	9,00	7,80	210,00	тушение
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,78	47,18	287,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (картофель лимонная, сахар, смесь компотная (см))	300	1,00		31,78	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,00	101,00	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	270	3,74	0,87	28,38	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,80	0,84	18,84	88,80	нет
Итого:			48,29	28,73	174,72	1 188,30	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	88,00	338,00	выпекание
380/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,80	18,80	78,00	нет
Итого:			12,10	16,80	99,80	416,00	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	180	16,20	21,00	87,00	607,00	выпекание
380/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,80	18,80	78,00	нет
Итого:			19,30	23,80	97,80	685,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Подпись: _____
Подпись: _____
Подпись: _____