

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О)
22.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углероды	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	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)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 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:		19,05	17,51	82,55	567,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	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
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 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:		22,18	19,36	93,05	684,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	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, лунный порошок)	250	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
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (капуста лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		39,78	17,79	114,11	753,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, капуста 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, лунный порошок)	250	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	219,64	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (капуста лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 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:		51,47	23,32	143,18	959,40	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
386/2007	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
377/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Чай с лимоном без сахара	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		10,32	13,00	87,19	427,02	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
47/ДЕСТ 2021	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Чай с лимоном без сахара	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		11,76	14,70	78,39	492,88	

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством: