

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова К.А.

2024 г.

Меню (О,АР)
03.12.2024

Согласовано:
Директор МБОУ ООШ № 36
2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ ООШ № 36
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	28	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао мелкого с витаминизированного 400г 000 мл сливок, молока, сахара)	210	6,97	12,06	33,53	267,34	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
Итого:		30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	28	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао мелкого с витаминизированного 400г 000 мл сливок, молока, сахара)	240	6,96	12,62	38,66	296,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
Итого:		270	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый, консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,06	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, свекла, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы 0,5кг)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина 0,5кг, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная, лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:			31,88	35,5	131,42	964,38	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый, консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, свекла, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы 0,5кг)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина 0,5кг, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,61	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная, лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:			41,08	44,27	163,07	1226,57	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
•	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
Итого:			10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
•	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
•	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
Итого:			10,96	11,12	75,16	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Инициалы Е.С.

К.А. Федорова

Инициалы