

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
03.02.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

03.02.2025

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Баллон	Жиры	Углеводы	Земельный продукт	Средний тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	8,60	347,71	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макарон из группы 6, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
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:		28,82	33,75	80,75	738,66	
Завтрак для 5-11 классов (285.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,84	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макарон из группы 6, масло сливочное, соль)	180	8,81	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:		33,41	41,77	92,62	880,88	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, морковь лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь лимонная, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (пук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир сое варора борвалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,87	28,07	134,90	888,82	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, морковь лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь лимонная, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (пук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир сое варора борвалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		24,72	33,44	161,00	1 043,82	
Полдник для 1-4 классов (90.90)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шаломинская Е.В.

Федорова К.А.