

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АЦ)
05.09.2024Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

2024 г.

ГМО в БД не используются

№ 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)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	0,13	1,60	19,53	92,95	выпекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		0,13	7,17	94,65	466,18	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	0,14	2,40	19,53	96,94	выпекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		7,63	7,97	94,65	470,17	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (ворошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа 5, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		30,04	35,74	97,12	837,06	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (ворошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа 5, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		38,00	48,51	122,47	1 059,74	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
	Булочка сдобная	50					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,01	7,5	30	варка
	Итого:		1,03	0,01	29,9	120	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
	Булочка сдобная	50					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,01	7,5	30	варка
	Итого:		1,03	0,01	29,9	120	