

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

08.02.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Способ приготовления
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шпатель, хлеб постный)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	85,60	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кусочки лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай в/свой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			2,26	12,33	40,04	275,16	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шпатель, хлеб постный)	75	0,63	0,72		3,70	нет
389/2008	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,66	0,08	96,38	выпекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,86	96,40	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кусочки лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай в/свой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			2,97	13,98	45,89	315,16	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель вареный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	76,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	280	7,46	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (говядина с/м, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/76	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макарон из группы я, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кусочки лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			42,82	24,74	102,43	794,73	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель вареный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	280	7,46	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (говядина с/м, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/76	31,05	7,97	9,27	218,87	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макарон из группы я, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кусочки лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:			64,49	31,82	127,89	1 005,15	
Полдник для 1-4 классов (60,80)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай в/свой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			1,00		22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай в/свой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Педагогический специалист:
Заведующий производством:

Шеломникова Е.В.

Федорова Е.А.