

Столовая МБОУ «СОШ № 12»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ № 12»



Меню 29.11 2021г

Меню разработано с использованием сборника технических нормативов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под ред. М.П. Могильного/М.:Дели принт 2005г., -628с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений Уральского регионального центра питания, 2013 год

При изготовлении блюд НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ пищевые добавки, биологически активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-инженерно-модифицированных организмов

Первая неделя – 1 день осенне-зимний период

Наименование блюда	№ по ГО	7-11 лет, Выход, г	ЭнП, ккал	Цена, руб
Завтрак 1-4 классы				
Бутерброд с сыром твердых сортов в нарезке порционный, с маслом сливочным порционным (хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр)	111/106	30/20/10	Б.706г Ж.14,23г У.33,1г ЭлП 216,36 ккал	30-00
Каша «Дружба», с маслом сливочным (молоко, крупа рисовая, крупа пшеница, сахар, масло сливочное)	266	250/5	Б.6,4 Ж.5,3 У.37,3 ЭлП 229,3 ккал	32-00
Чай с сахаром (вода, сахар, чай черный)	502	200	Б.0,1 У.15г ЭлП 60 ккал	5-00
Итого рацион -21,5%			Б.15,56 Ж.19,55г У.67,1 ЭлП 303,66ккал	67-00
Обед 1-4 классы				
Икра кабачковая (пш)	73	15	Б.0,2 Ж.2,79г У. 4,4г ЭлП 46,8ккал	3-00
Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, горох колотый, масло растительное, соль)	149	200	Б.3,84 Ж.9,3 У.12,3 ЭлП 150,66 ккал	20-00
Колбасное изделие припущенное (колбасные изделия ПП)	400	80	Б. 9,22г Ж. 3,98г У.27 ЭлП 198,56 ккал	38-00
Макаронные изделия отварные (макароны группы А, масло сливочное, соль)	297	150	Б. 7,37 Ж. 0,84 У.22,68 ЭлП 180,76 ккал	15-00
Напиток из свежих ягод витаминизированный (смородина свежая, сахар, витамин С)	526	200	Б.0,2 Ж.0,2 У.23,1г ЭлП 96 ккал	10-00
Хлеб пшеничный	гп	30	Б.2,3г Ж.0,2 У.14,8 ЭлП 70,3 ккал	3-00
Итого рацион -31,8%			Б.34,63 Ж.25,29 У.104,18 ЭлП 346,06ккал	89-00

Зав. производством Труфанов

Ответственный по питанию _____