

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

28.02.2024 г.

Меню (О,АР,АЦ)

04.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/455/2-003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		23,80	14,68	97,91	622,91	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/455/2-003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	150	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		29,60	18,12	114,19	741,04	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	95	23,12	29,55	0,11	359,28	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		42,53	42,70	108,58	1 020,38	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	110	25,70	36,48	0,16	492,29	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		49,46	54,45	132,72	1 250,56	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный какао 0,2 кг)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		13,90	23,00	87,60	461,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный какао 0,2 кг п/пр стакан /мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (О)

05.03.2024

28.02 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	2/10	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	2/00	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	1/00	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,79</b>	<b>24,36</b>	<b>68,04</b>	<b>561,58</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	2/40	6,86	12,62	38,68	296,65	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	2/00	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	1/00	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,69</b>	<b>24,92</b>	<b>73,17</b>	<b>590,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	6/0	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	2/50	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	1/0	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	1/0	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	9/5	13,30	20,46	5,85	280,70	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	1/00	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	6/0	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	2/00					варка
ГОС 1 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	4/5	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/0	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,95</b>	<b>38,98</b>	<b>78,18</b>	<b>778,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	1/00	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	2/50	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	1/0	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	1/0	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	1/10	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	1/80	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	8/0	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	2/00					варка
ГОС 1 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,53</b>	<b>53,20</b>	<b>122,66</b>	<b>1 115,37</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/п	<b>Булочка Абрикосинка</b> (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	1/00	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5%)	2/00	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/п	<b>Булочка Абрикосинка</b> (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5%)	2/00	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокикова

КА Федорова

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

"28" 02 2024 г.

Меню (О,АР,АЦ)

06.03.2024



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,03</b>	<b>25,81</b>	<b>54,79</b>	<b>693,49</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,83</b>	<b>31,89</b>	<b>93,40</b>	<b>819,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
38/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,95</b>	<b>41,22</b>	<b>123,99</b>	<b>1 044,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
38/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	382,65	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,46</b>	<b>48,77</b>	<b>148,27</b>	<b>1 276,69</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,04</b>	<b>3,36</b>	<b>75,19</b>	<b>353,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,05</b>	<b>5,10</b>	<b>101,49</b>	<b>485,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокикова

К.А.Федорова

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С. Писаренко

Меню (О,АЦ)  
07.03.2024



28.02 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	187,25	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вซองовой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		7,55	20,13	68,73	489,19			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая)</i>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вซองовой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		9,47	15,18	77,90	487,80			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	108,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		28,44	35,47	110,32	881,71			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	108,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		36,77	44,88	139,55	1117,13			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание		
312/2001	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ТИ 409/2006	<b>Итого:</b>		5,91	6,49	64,77	380,07			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание		
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<b>Итого:</b>		8,50	5,40	73,31	414,83			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Подписи)*  
В.В. Сорокинова  
К.А. Федорова

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АЦ)

09.03.2024

"28" 02

2024 г.

2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание
1064/2019	<b>Молоко сгущенное</b> <b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	1,44	1,70	11,10	65,80	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсевой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,10</b>	<b>18,15</b>	<b>125,63</b>	<b>734,79</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание
0	<b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсевой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,29</b>	<b>25,33</b>	<b>162,05</b>	<b>930,03</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	23,74	105,75	нет
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,36</b>	<b>20,63</b>	<b>98,04</b>	<b>728,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,27</b>	<b>24,82</b>	<b>127,02</b>	<b>922,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай вёсевой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>16,14</b>	<b>9,43</b>	<b>45,10</b>	<b>327,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай вёсевой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>21,10</b>	<b>12,11</b>	<b>71,68</b>	<b>478,20</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова