

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А.Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)
22.01.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У
А.В.Вольный
2024 г.

"15" 01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <small>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</small>	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,46	варка
378/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай весомой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие <small>(яблоки)</small>	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:		25,33	22,50	86,68	656,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <small>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</small>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай весомой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие <small>(яблоки)</small>	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:		29,41	29,02	98,23	775,63	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(бобы сушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <small>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, помидорная паста)</small>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <small>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		47,13	29,13	124,96	965,89	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(бобы сушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <small>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, помидорная паста)</small>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,60	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <small>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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	15,83	85,80	нет
	Итого:		56,08	34,51	152,39	1159,94	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	679,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова
К.А. Федорова



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
23.01.2024

2024 г.

2024 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, калл.	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами 400г сое палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,76	33,54	107,69	825,99	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами 400г сое палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,61	34,89	105,95	828,32	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мозаика <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	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 <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом <i>(говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная см, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					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:		28,45	38,12	70,28	737,65	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мозаика <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	8,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом <i>(говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная см, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					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:		32,04	48,80	93,33	948,48	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 стр	Булочка Абрикосинка <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 стр	Булочка Абрикосинка <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
385/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.А. Федорова
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
24.01.2024

15.01.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		35,44	30,80	83,74	758,96	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		40,76	34,57	89,29	844,49	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
СТ-31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		26,10	23,61	69,98	618,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,64	31,68	92,41	838,82	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
06/470/201	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки
В.В Сорокикова
К.А Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
25.01.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо авора боревалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай, вазовей черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	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:		7,39	20,11	68,23	486,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо авора боревалис 1/7)</i>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вазовей черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	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:		9,23	15,15	77,15	483,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <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	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	185	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		28,22	30,42	108,86	833,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	38,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <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	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <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	21,85	23,24	357,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		36,40	36,47	138,78	1036,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	9,76	62,19	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокикова В.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
26.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)
2024 г.

№ 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)							
15/2007	Сыр						
ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(листья лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(листья лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	76,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(зельдина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце зельдки с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
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:		45,79	21,95	128,49	915,30	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(зельдина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце зельдки с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,28	8,26	8,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	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:		58,55	29,69	156,06	1140,04	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)</i>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова
Б.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено
Начальником отдела
общественного питания,

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
27.01.2024

"15" 01 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай листовый черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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:		23,30	18,57	81,43	564,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай листовый черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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:		34,35	21,62	99,94	736,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/м с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,37	31,00	93,17	783,45	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/м с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,28	39,92	113,42	995,77	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковинова
К.А Федорова