

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

26.02.2024

2024 г.



Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ) _____

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Всего блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
294/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе курицы порционное с/м 5%, хлеб пшеничный)	80	15,41	9,80	12,03	200,29	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый чайный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		28,89	14,98	54,48	585,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
294/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе курицы порционное с/м 5%, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,57	13,36	222,47	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый чайный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,52	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,73	17,02	66,53	584,51	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, свекла свежая, соль, помидорная паста)	80	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель очищенный, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	146,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы порционное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, филе пшеничный высшего сорта, соль, филе минтая с/х с/м)	90	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
304/2007	Рис припущенный (филе курицы, масло растительное, соль)	150	3,68	5,77	38,85	222,02	варка
387/2003	Комлот из клубники свежемороженой (десертные лимонки, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		20,51	23,05	121,13	834,88	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, свекла свежая, соль, помидорная паста)	100	2,37	0,10	22,57	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель очищенный, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	146,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы порционное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, филе пшеничный высшего сорта, соль, филе минтая с/х с/м)	100	15,92		2,85	150,00	запекание
304/2007	Рис припущенный (филе курицы, масло растительное, соль)	180	4,41	6,92	46,62	296,43	варка
387/2003	Комлот из клубники свежемороженой (десертные лимонки, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	26,08	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,98	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,06	15,40	152,79	1 071,83	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	30,00	нет
	Итого:		5,91	6,49	55,41	240,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,65	244,63	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	30,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	274,63	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заседующий производством:

В.В. Соросовская

КА Федорова

(Handwritten signatures)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
27.02.2024

2024 г.

ГБОУ в ЦАД не используется

№ блюда по Общедоумену	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Способ приготовления
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные (фарш свиной, масло растительное, молоко, соль, специи, лук репчатый, мука пшеничная)	90	16,00	13,37	13,34	240,01	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	190	3,00	5,84	24,48	182,70	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар чай высокой очистки)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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:		23,32	20,29	66,60	923,11	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные (фарш свиной, масло растительное, молоко, соль, специи, лук репчатый, мука пшеничная)	100	17,25	14,22	13,66	254,69	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	190	3,60	7,01	28,34	196,24	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар чай высокой очистки)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,35	22,37	66,76	683,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
48/2002	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, морковь лимонный сок, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, вареный картофель, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сельдерей, соль, помидорная паста)	260	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина свиной, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,90	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (фарш куриный, лук репчатый, морковь, соль)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
456/2003	Соус красный основной (картофель вареный, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, помидорная паста)	60	0,42	0,67	3,16	32,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка вареная, масло растительное, соль)	190	8,73	7,53	39,57	260,84	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминными)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	106,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,20	23,92	101,66	781,96	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
48/2002	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, морковь лимонный сок, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, вареный картофель, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сельдерей, соль, помидорная паста)	260	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина свиной, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,90	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (фарш куриный, лук репчатый, морковь, соль)	100	20,84	8,17	8,22	135,96	варка
456/2003	Соус красный основной (картофель вареный, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, помидорная паста)	60	0,42	0,67	3,16	32,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка вареная, масло растительное, соль)	190	10,48	9,04	47,48	512,77	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминными)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	23,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:		45,17	28,07	128,93	958,01	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (фарш свиной, дрожжи, молоко, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	100	6,04	3,38	52,79	253,84	выпекание
376/2018	Чай с сахаром (сахар чай высокой очистки)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,11	3,38	67,79	313,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (фарш свиной, дрожжи, молоко, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	275	9,05	5,10	78,09	336,78	выпекание
376/2018	Чай с сахаром (сахар чай высокой очистки)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		9,12	5,12	94,09	396,78	

Приятного аппетита!

Визентер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

К.А. Федорова

В.В. Сорокин
К.А. Федорова



Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (АМ)
28.02.2024

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной пищевой продукт
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлерный 0/1)	90	21,89	18,83	0,23	258,19	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	3,00	5,81	42,18	237,01	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (лимонная кислота, клубника 0/1, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	49,90	нет
	Итого:		29,88	25,38	109,19	785,21	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлерный 0/1)	100	24,34	20,83	0,26	287,02	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (лимонная кислота, клубника 0/1, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	49,90	нет
	Итого:		33,87	27,46	119,02	887,39	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
29/2007	Салат Школьный (порошок зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, морковь консервированная, свекла, соль)	60	0,87	5,08	4,07	65,52	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)	250	1,77	4,96	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное 0/1)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина 0/1, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное 0/1 б/х, хлеб пшеничный, яйцо)	90	30,92	20,80	25,00	318,46	запекание
160/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, свекла варенная 0/1, соль)	160	7,92	4,99	5,12	93,21	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, клубника, сахар)	200	0,88	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		60,43	39,38	107,67	898,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный (порошок зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, морковь консервированная, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)	260	1,77	4,96	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное 0/1)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина 0/1, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное 0/1 б/х, хлеб пшеничный, яйцо)	160	34,35	22,80	27,78	363,94	запекание
160/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, свекла варенная 0/1, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, клубника, сахар)	200	0,88	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	3,68	0,72	23,94	136,20	нет
	Итого:		68,01	48,40	128,54	1 086,11	
Полдник для 1-4 классов (56.09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,90	47,00	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня 0/1, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	60,05	варка
	Итого:		0,40	0,40	24,77	103,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня 0/1, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	60,05	варка
	Итого:		0,60	0,60	29,67	126,55	

Приятного аппетита!

Инженер-менеджер:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

К.А. Федорова

Сорокин
Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
2024 г.

Меню (АМ)
29.02.2024



ГМО и БАД не содержатся

№ блюда по общему меню	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Булки	Мясо	Углеводы	Зеленый цвет, капуста	Остаточный тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе курицы куриное с/м без хлеба пшеничного)	80	16,47	8,03	7,40	150,06	варка
ТТК	Каша гречневая с морковью и луком (соль растительная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	180	7,36	11,36	34,34	269,43	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар чай высший черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		28,39	19,53	54,48	695,38	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе курицы куриное с/м без хлеба пшеничного)	180	17,19	8,70	8,22	156,72	варка
ТТК	Каша гречневая с морковью и луком (соль растительная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	180	8,84	13,65	41,21	323,30	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар чай высший черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет
	Итого:		32,31	21,63	106,35	787,36	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	6,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, лавровый лист)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	5,60	5,91	38,91	219,34	варка
ТН 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (ягоды клубника, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,48	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,67	19,14	123,99	858,32	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	6,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, лавровый лист)	160/75	31,36	6,28	9,45	219,04	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	250,19	варка
ТН 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (ягоды клубника, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	29,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		61,68	22,89	160,61	1 043,65	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
406/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, куриный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягоды клубника, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		6,70	4,04	59,02	295,05	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
406/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, куриный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягоды клубника, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		7,90	6,89	68,50	364,95	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заступающий производством:

В.В. Сорокинова
В.В. Сорокинова
К.А. Федорова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
01.03.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ

МБОУ

№ 10

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая 0,5 кг, хлеб пшеничный)	80	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,00	5,84	24,45	182,70	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		10,89	13,84	83,91	567,98	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая 0,5 кг, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,38	143,09	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		13,13	16,99	88,32	552,42	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,50	5,00	45,79	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина 0,5 кг, картофель свежий, лук репчатый, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
281/2007	Плов из птицы (курица расклеванная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, специи, горошек куриный 0,5 кг)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня 0,5 кг, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	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:		30,01	22,14	106,57	708,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,09	4,17	8,33	77,99	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина 0,5 кг, картофель свежий, лук репчатый, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
281/2007	Плов из птицы (курица расклеванная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, специи, горошек куриный 0,5 кг)	275	26,89	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня 0,5 кг, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,12	27,32	139,23	987,72	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (порошок пшеничный, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мякоть порошковая)	100	3,96	2,28	47,20	225,20	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника 0,5 кг, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		4,36	2,48	65,30	298,25	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/015	Пирожки печеные с яблоками (порошок пшеничный, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мякоть порошковая)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника 0,5 кг, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		6,37	3,62	88,90	410,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ) № 48Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

02.03.2024

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Обществу питания	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)		14,77	10,45	15,94	223,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,10	11,52	63,85	481,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	75/200	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	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:		30,31	15,93	74,05	661,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь, крупа пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока курицы с/м 500)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	Печень жареная с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень всевозможная с/м, соль)	98	20,50	12,35	9,70	292,96	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
355/2018	Кисель из кураги (масло сливочное, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,94	25,62	110,49	831,92	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь, крупа пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока курицы с/м 500)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	Печень жареная с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень всевозможная с/м, соль)	110	22,80	17,39	10,82	292,09	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,00	7,01	29,34	195,24	варка
355/2018	Кисель из кураги (масло сливочное, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,95	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		41,05	32,49	147,48	1 091,63	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	18,00	60,00	варка
	Итого:		0,97	0,22	23,10	103,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2018	Апельсины свежие	180	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	18,00	60,00	варка
	Итого:		1,41	0,32	27,14	124,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АР)
26.02.2024

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Общедоумену рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенности пищевой ценности
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное 0М БХ, хлеб пшеничный)	96	13,21	26,38	13,36	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чайный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		23,49	30,77	66,80	719,86	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
294/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное 0М БХ, хлеб пшеничный)	100/10	18,78	23,64	14,55	346,39	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чайный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	106	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,37	29,99	97,12	768,43	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	18,53	148,26	варка
284/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 0М)	10	1,67	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина 0М, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягодки лимонная, клубника 0М, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,07	24,54	142,04	926,96	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	18,53	148,26	варка
284/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 0М)	10	1,67	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина 0М, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягодки лимонная, клубника 0М, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	18,83	95,80	нет
	Итого:		40,82	16,71	173,70	1 183,91	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошковые)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,91	6,49	55,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4061/2016	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошковые)	2/75	7,50	5,40	41,53	244,83	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,93	334,83	

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заступающий προϊзводственник:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.И. Ушакова
В.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
01.03.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(А)У

№ 409

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 технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		29,83	27,88	71,29	688,95	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		39,02	37,31	81,90	823,80	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла зеленая консервированная, масло растительное, свекла, соль, лимонный сок)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	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)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока курицы с/м б/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,01	22,14	106,57	709,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла зеленая консервированная, масло растительное, свекла, соль, лимонный сок)	100	1,68	4,17	8,33	77,99	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)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока курицы с/м б/м)	275	26,89	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		43,12	27,32	139,23	967,72	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/479	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мясной порошок)	100	3,98	2,26	47,20	225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,26	66,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/479/02 015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мясной порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

К.А. Федорова

Сорокина Н.Д.
Сорокина Н.Д.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
2024 г.

Меню (АЦ)
26.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способ тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное 0/0 БЖ, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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 31806-2018	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:		22,99	30,97	67,80	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
284/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное 0/0 БЖ, хлеб пшеничный)	100/10	15,75	23,84	14,55	346,38	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,78	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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 31806-2018	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:		29,28	28,47	97,71	743,31	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
78/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, свекла, свекла, соль, томатная паста)	90	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
284/2017	Птица отварная (филе куриное, соль, филе окорока куриного 0/0)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	Минтай жареный (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая 0/0 БЖ)	90	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
306/2007	Рис припущенный (рис, морковь, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника 0/0, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,96	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		23,07	24,54	142,94	928,85	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
78/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, свекла, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	186,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
284/2017	Птица отварная (филе куриное, соль, филе окорока куриного 0/0)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	Минтай жареный (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая 0/0 БЖ)	100	15,92		2,86	150,00	запекание
306/2007	Рис припущенный (рис, морковь, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,80	46,67	266,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника 0/0, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,96	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,82	18,71	173,70	1 163,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	5,49	33,01	210,07	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,91	5,49	55,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/406/1/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

К.А. Федорова

Исполнитель: *Ирина Николаевна*



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушкова
2024 г.

Меню (АЦ)
29.02.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Общедо-стоимости	Наименование и краткое описание блюда	Выход блюда	Баллы	Жиры	Углеводы	Белки	Энергетическая ценность	Способ приготовления
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
16/2007	Сыр	20	4,64	8,90			72,00	нет
	Блинчики жареные (блинчики без начинки, масло растительное)	180		2,40			21,58	выпечка
616/2004	Соус шоколадный (сгущенное молоко, масло сливочное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87		77,38	варка
378/2018	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/16	0,07	0,02	15,00		60,00	варка
384/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80		208,00	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42		42,90	нет
	Итого:		14,38	18,28	70,89		479,88	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
16/2007	Сыр	30	6,96	8,80			108,00	нет
	Блинчики жареные (блинчики без начинки, масло растительное)	200		3,20			28,77	выпечка
616/2004	Соус шоколадный (сгущенное молоко, масло сливочное, сахар)	80	2,80	2,68	22,12		128,97	варка
378/2018	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/16	0,07	0,02	15,00		60,00	варка
384/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80		208,00	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83		64,36	нет
	Итого:		18,67	20,23	84,35		598,09	
Обед для 1-4 классов (252.44)								
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, салат, яблоки)	60	0,84	0,10	5,11		23,84	нет
86/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98		107,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,45		11,90	выпечка
241/2007	Говядина отварная (говядина 0% жирности, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье 0%, соль, консервы овощи)	76/75	23,41	8,29	8,18		172,34	тушение
308/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,51	4,51	26,44		188,43	варка
ТН	Компот из плодов свежемороженых (яблоки замороженные, сахар, лимонная кислота)	200	1,00		31,78		170,00	варка
ГОСТ 31898-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74		105,78	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42		42,90	нет
	Итого:		39,82	18,74	114,08		819,33	
Обед для 5-11 классов (272.13)								
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, салат, яблоки)	100	1,08	0,17	8,52		38,90	нет
86/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98		107,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,45		11,90	выпечка
241/2007	Говядина отварная (говядина 0% жирности, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье 0%, соль, консервы овощи)	100/75	31,29	8,28	8,45		219,84	тушение
308/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,51	4,41	31,73		202,14	варка
ТН	Компот из плодов свежемороженых (яблоки замороженные, сахар, лимонная кислота)	200	1,00		31,76		170,00	варка
ГОСТ 31898-2018	Хлеб пшеничный	210	4,74	0,67	28,96		141,00	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	210	2,86	0,63	16,82		85,80	нет
	Итого:		61,82	22,21	139,70		994,43	
Полдник для 1-4 классов (55.09)								
406/487/2 018	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, начинка картофель)	100	6,30	3,64	40,92		222,00	выпечка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, сахар)	200	0,40	0,20	18,10		73,06	варка
	Итого:		6,70	3,84	59,02		295,06	
Полдник для 5-11 классов (65.09)								
406/487/2 018	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, начинка картофель)	215	7,50	6,09	50,40		291,30	выпечка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, сахар)	200	0,40	0,20	18,10		73,06	варка
	Итого:		7,90	6,29	68,50		364,36	

Приятного аппетита!

Исполнитель-меню:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

КА Федорова

(Подписи и печати)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
2024 г.

Меню (АЦ)
01.03.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ



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 технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,60	20,44	137,25	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808-2018	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:		18,58	20,13	62,00	588,88	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	16,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,42	18,38	93,80	641,80	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, морковь)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	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)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы (курица рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока курицы с/м Б/с)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2018	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:		30,91	22,14	106,57	709,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, морковь)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	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)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы (курица рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока курицы с/м Б/с)	278	26,88	19,07	54,74	500,68	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,12	27,32	139,23	987,72	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)	100	3,96	2,28	47,20	225,20	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,76	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)	2/76	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,60	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова

В.В. Сорокинина
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

26.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/У)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара (чай зеленый черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	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:		34,74	19,42	69,69	604,66	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/У)	110	23,84	17,53	0,09	230,48	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай зеленый черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	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:		40,99	28,78	87,29	732,99	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
78/2007	Икра свекольная /без сахара/ (лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)	60	1,12	4,56	6,04	70,17	тушение
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, морковь, лук, лук репчатый, масло растительное, морские, соль)	280	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтай с/м)	90	2,15	0,36	0,30	13,52	припускание
306/2007	Рис припущенный (гречка рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (клубника замороженная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:		16,18	15,15	85,28	585,88	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
78/2007	Икра свекольная /без сахара/ (лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)	100	1,95	7,61	10,52	119,08	тушение
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, морковь, лук, лук репчатый, масло растительное, морские, соль)	280	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтай с/м)	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание
306/2007	Рис припущенный (гречка рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	48,67	258,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (клубника замороженная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		20,59	19,73	123,23	767,27	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,50	47,00	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара (курага замороженная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	48,45	варка
	Итого:		1,44	0,46	20,01	83,45	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2015	Яблоки свежие	180	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара (курага замороженная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	48,45	варка
	Итого:		1,64	0,66	24,91	118,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

(Подписи)

Согласовано:
Директор
МБОУ(А)У

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
280/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина о/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
382/2007	Какао с молоком без сахара (какао порошок, молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2016	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:		33,52	32,74	62,97	666,36	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Говядина тушеная без муки (говядина о/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	31,52	33,72	2,29	438,19	тушение
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,16	27,62	170,82	варка
382/2007	Какао с молоком без сахара (какао порошок, молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,25	43,82	72,56	884,47	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, соль)	80	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
35/2001	Свекольник (без сахара) (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	280	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина о/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока курицы о/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (лимонная кислота, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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:		40,64	28,77	86,03	808,98	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
35/2001	Свекольник (без сахара) (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	350	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина о/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока курицы о/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	280,48	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	282,50	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (лимонная кислота, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,63	65,80	нет
	Итого:		48,53	37,58	119,74	1011,33	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2018	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,38	5,59	47,38	274,65	варка
	Итого:		8,38	5,59	47,38	274,65	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2018	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	380	9,76	6,52	55,28	320,82	варка
	Итого:		9,76	6,52	55,28	320,82	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочикова

КА Федорова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

28.02.2024

2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способ тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
288/2007	Птица отварная (ливерный лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлеры 0/1)	90	21,89	16,83	0,23	256,13	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,56	4,77	30,30	214,50	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай черный)	200			0,00	0,01	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,67	24,66	72,24	633,04	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
288/2007	Птица отварная (ливерный лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлеры 0/1)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай черный)	200			0,00	0,01	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,07	27,77	84,96	726,33	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
39/2007	Салат Школьный (огурцы зеленые консервированные, лук репчатый, масло растительное, соусы консервированные, свекла)	60	0,87	5,08	4,07	85,52	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, ливерный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключено
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы курное 0/1)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина 0/1, ливерный лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,55	319,32	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная 0/1, соль)	180	7,02	4,99	5,12	96,21	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (ливерный лист, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,83	16,83	95,50	нет
	Итого:		46,67	41,58	88,48	645,50	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
39/2007	Салат Школьный (огурцы зеленые консервированные, лук репчатый, масло растительное, соусы консервированные, свекла)	100	1,48	8,48	6,78	109,62	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, ливерный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключено
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы курное 0/1)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина 0/1, ливерный лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная 0/1, соль)	180	9,50	5,99	5,14	117,85	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (ливерный лист, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	26,69	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	23,04	138,20	нет
	Итого:		63,63	49,29	86,62	1033,36	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	16,76	8,63	55,96	366,84	варка
	Итого:		16,76	8,63	55,96	366,84	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова

(Подписи)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

29.02.2024

2024 г.

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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/л)	95	21,44	12,48	0,64	204,50	варка
ТТК	Каша гречневая с морковью и луком (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	150	7,36	11,36	34,34	259,43	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай листовый черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,66	24,90	67,30	636,73	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/л)	110	23,54	17,53	0,08	260,48	варка
ТТК	Каша гречневая с морковью и луком (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	150	8,84	13,63	41,21	323,30	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай листовый черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		38,59	32,46	83,25	791,82	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,90		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе без муки (сердце свиное, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,00	6,24	5,52	139,65	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,66	4,32	23,01	142,35	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (яблоки лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		35,87	15,44	61,85	602,72	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,90		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе без муки (сердце свиное, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	30,87	8,21	6,80	208,95	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	3,43	5,19	27,82	170,82	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (яблоки лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		47,36	18,88	106,47	771,87	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2018	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	6,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		6,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2018	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	6,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		6,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Закрывающий производство:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:
Директор
МБОУ(А)УУтверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
01.03.2024

2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способ тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,50	2,90	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м)	100	16,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	200			0,00	0,01	варка
339/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,35	13,79	52,79	434,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
378/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	260			0,00	0,01	варка
339/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		26,97	14,93	62,04	494,81	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с/х, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы (курица рубленая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриной с/х с/м)	200	17,06	15,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:		30,19	22,23	93,81	662,68	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,09	4,17	8,33	77,99	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с/х, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	260	6,95	2,79	15,36	105,00	варка
291/2007	Плов из птицы (курица рубленая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриной с/х с/м)	275	26,98	19,07	54,74	500,89	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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	65,80	нет
	Итого:		43,30	27,40	126,47	920,92	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2018	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (гречка гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2018	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (гречка гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	385,94	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	385,94	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий предприятием:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

02.03.2024

2024 г.

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 технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
286/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы куриное с/м б/к)	200	18,03	11,50	18,55	354,90	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай ароматизированный)	200/7	0,08	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	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:	22,29	12,66	81,47	417,89		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
286/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы куриное с/м б/к)	275	26,63	15,67	24,79	364,38	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай ароматизированный)	200/7	0,08	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	32,13	16,80	62,58	642,67		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра морковная /без сахара/ (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	1,02	4,56	5,12	96,71	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (курага высушенная, тулье)	200	1,04	0,06	10,21	36,45	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:	32,26	30,04	80,02	729,22		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра морковная /без сахара/ (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,70	7,60	8,54	111,18	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,82	6,90	19,21	162,00	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (курага высушенная, тулье)	200	1,04	0,06	10,21	36,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:	40,69	40,17	110,51	999,11		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай ароматизированный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:	1,88	2,03	12,20	77,62		
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай ароматизированный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:	2,08	2,23	17,10	101,12		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова