

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О, АЦ)
16.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

" 09 " 2024 г.

" " " 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)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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:		26,82	33,75	80,75	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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:		33,41	41,77	92,52	880,68	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борнеалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		20,49	39,10	138,50	1 026,75	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борнеалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		24,34	44,50	163,79	1 192,31	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		19,10	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О, АР)
17.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 12 " 09 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, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупя пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		19,80	21,70	81,52	606,25	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупя пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		22,67	26,15	83,98	668,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные,	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	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:		30,65	24,74	124,38	853,85	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные,	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	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	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,65	30,86	155,19	1 064,54	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		10,89	11,13	69,90	421,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ПЕСТ И 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		12,33	12,83	81,10	487,26	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

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

Меню (О,АР)
18.09.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

"12" 09 2024 г.

" " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет		
223/2007	Запеканка из творога <i>(крупя манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание		
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	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		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		29,76	27,13	75,61	678,57			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет		
223/2007	Запеканка из творога <i>(крупя манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание		
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	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		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		39,26	33,36	88,42	826,29			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупя перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка		
317/2003	Рагу из овощей <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежеморожененных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	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:		25,97	29,43	102,57	827,44			
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	39,90	нет		
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупя перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка		
317/2003	Рагу из овощей <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежеморожененных <i>(кислота 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:		30,94	36,16	125,66	1 001,25			
Полдник для 1-4 классов (57.71)									
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
376/2015	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
	Итого:		4,67	8,07	68,76	384,65			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет		
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
376/2015	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
	Итого:		4,77	8,07	82,52	437,65			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)
19.09.2024Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

" 22 " 09 2024 г.

" " " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное (молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г вост невиский берег 1/144)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Итого:			17,86	26,82	122,88	747,12	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное (молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г вост невиский берег 1/144)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Итого:			22,36	33,82	151,88	916,12	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (орешек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:			30,04	35,74	97,12	837,06	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (орешек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:			36,00	46,51	122,47	1 059,74	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Итого:			5,35	6,13	58,70	305,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Итого:			5,45	6,13	72,46	358,40	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О)

20.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 09 09 2024 г.

" " " 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)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		19,27	17,55	83,31	572,45	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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:		22,51	19,42	94,19	671,80	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		44,67	19,02	113,86	782,79	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		57,35	24,80	142,87	994,99	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимоны, сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка
	Итого:		10,32	13,00	70,68	440,99	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимоны, сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка
	Итого:		11,76	14,70	81,88	506,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Меню (О,АР)

21.09.2024

"12" 09 2024 г.

" " 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой 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
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:		21,89	16,96	87,27	570,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой 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
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:		32,94	20,01	105,78	742,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		36,48	38,72	91,24	865,39	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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	85,80	нет
	Итого:		49,31	55,75	113,39	1 163,43	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,56	384,09	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	15,64	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова