

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

Меню (О,АР,АЦ)  
22.01.2024

"15" 01 2024 г.

" " " 2024 г.

ГМО и БАД не используются

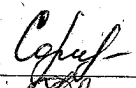

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,33</b>	<b>22,50</b>	<b>86,68</b>	<b>656,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,41</b>	<b>29,02</b>	<b>98,23</b>	<b>775,53</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,13</b>	<b>29,13</b>	<b>124,96</b>	<b>965,69</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>56,08</b>	<b>34,51</b>	<b>152,39</b>	<b>1 159,94</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>75,40</b>	<b>579,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	<b>809,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

  
В.В. Сороковикова  
  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
23.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,76</b>	<b>33,54</b>	<b>107,69</b>	<b>823,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,61</b>	<b>34,89</b>	<b>105,95</b>	<b>828,32</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,45</b>	<b>38,12</b>	<b>70,28</b>	<b>737,55</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,04</b>	<b>48,80</b>	<b>93,33</b>	<b>948,48</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
24.01.2024Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

"15" 01 2024 г.

" " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>35,44</b>	<b>30,80</b>	<b>83,74</b>	<b>758,96</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2015	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>40,76</b>	<b>34,57</b>	<b>89,29</b>	<b>844,49</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м бл)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка		
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,10</b>	<b>23,61</b>	<b>69,98</b>	<b>618,91</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м бл)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение		
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>38,64</b>	<b>31,68</b>	<b>92,41</b>	<b>838,82</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
06/470/201	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
25.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <small>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борвалис 1/7)</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай весовой черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		7,39	20,11	68,23	486,39	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борвалис 1/7)</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай весовой черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		9,23	15,15	77,15	483,40	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		28,22	30,42	109,86	833,50	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		36,40	36,47	138,78	1 036,81	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		11,64	9,76	62,19	381,84	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,65	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
26.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

2024 г.

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <small>(блинчики, масло сливочное, повидло)</small>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимона, сахар, чай ввесовой черный)</small>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <small>(блинчики, масло сливочное, повидло)</small>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимона, сахар, чай ввесовой черный)</small>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <small>(огоршек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> <small>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</small>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		45,79	21,95	128,49	915,80	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <small>(огоршек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> <small>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</small>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		58,55	29,69	156,06	1 140,04	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <small>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		11,40	8,54	67,04	391,05	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <small>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сорокина*  
*Федорова*

В.В Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
27.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

"15" 01 2024 г.

" " 2024 г.

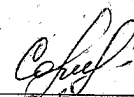
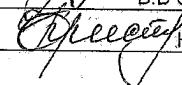
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>23,30</b>	<b>18,57</b>	<b>81,43</b>	<b>564,40</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>34,35</b>	<b>21,62</b>	<b>99,94</b>	<b>736,78</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>28,37</b>	<b>31,00</b>	<b>93,17</b>	<b>793,45</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>33,26</b>	<b>39,92</b>	<b>113,42</b>	<b>995,77</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание		
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание		
644/1 ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение		
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

  
В.В. Сорокикова  
  
К.А. Федорова