

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова И.А.

Меню (О.А.)

02.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Доб

11

2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по ассортименту рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1996	Поджарка из птицы лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриной с м.	100	17.04	28.17	6.60	347.71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные макаронные изделия, крупа пшеничная, масло сливочное, соль	150	6.51	4.91	26.44	168.45	варка
376/2015	Чай с сахаром сахар, чай в пакетиках	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	9.42	49.90	нет
Итого:			26.82	33.75	80.75	736.58	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриной с м.	125	21.30	35.22	8.25	434.64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные макаронные изделия, крупа пшеничная, масло сливочное, соль	180	6.61	5.21	31.21	202.14	варка
376/2015	Чай с сахаром сахар, чай в пакетиках	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	10.32	94.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	9.42	42.90	нет
Итого:			33.41	41.77	92.62	880.68	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью капуста свежая, морковь, масло растительное, морковь, сахар, соль	60	0.79	1.95	3.88	36.24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми картофель, лук репчатый, морковь, бобы, лук репчатый, масло растительное, морковь	250	5.43	5.27	16.53	148.25	варка
288/2017	Птица отварная лук репчатый, соль, филе грудки куриной 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. оо. аврора, бореллис 1/71	90	0.05	14.24	0.08	129.74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, масло сливочное, соль	150	3.58	4.11	39.30	214.50	варка
504/2021	Кисель с витаминами кисель с витаминами	200			24.00	95.00	варка
Ф	Мороженое молочное в ас-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	9.42	42.90	нет
Итого:			19.50	31.01	134.81	894.98	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью капуста свежая, морковь, масло растительное, морковь, сахар, соль	100	1.31	3.24	6.47	60.40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми картофель, лук репчатый, морковь, бобы, лук репчатый, масло растительное, морковь	250	5.43	5.27	16.53	148.25	варка
288/2017	Птица отварная лук репчатый, соль, филе грудки куриной 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. оо. аврора, бореллис 1/71	110	0.05	15.24	0.08	137.73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, масло сливочное, соль	180	4.30	5.72	47.16	267.40	варка
504/2021	Кисель с витаминами кисель с витаминами	200			24.00	95.00	варка
Ф	Мороженое молочное в ас-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	0.43	15.63	85.80	нет
Итого:			23.35	34.79	160.91	1049.18	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	3.05	4.20	18.05	138.00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5.60	5.40	9.40	118.00	нет
Итого:			14.60	20.40	67.40	456.00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	150	4.58	6.30	27.08	207.00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5.60	5.40	9.40	118.00	нет
Итого:			19.10	27.40	96.40	625.00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заказующий предприятие:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О.АР)
03.12.2024

2024 г.

Согласовано

Директор МБОУ

28 11

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
15/2007	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
327/2003	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0.63	0.72		170	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо, палитра, молоко, сахар)	210	5.97	10.06	33.53	267.34	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.30	3.20	14.68	99.90	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.80	0.20	0.66	4.00	нет
	Итого	30	2.15	0.48	12.63	64.26	нет
15/2007	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		14.25	16.85	78.00	520.29	
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0.63	0.72		370	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо, палитра, молоко, сахар)	240	6.86	12.62	38.66	296.65	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.30	3.20	14.68	99.90	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.80	0.20	0.66	4.00	нет
	Итого	2120	2.86	0.63	16.83	85.80	нет
42/2015	Обед для 1-4 классов (252.44)		15.85	17.57	87.33	571.05	
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1.05	3.71	5.55	54.70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль)	250	1.80	4.92	10.93	103.75	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кипячение
451/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	10	1.87	1.61		22.00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	185	12.76	17.31	16.67	251.76	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная пшеничная, сахар, сухофрукты)	150	8.60	6.09	38.64	243.75	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0.66	0.09	27.02	112.65	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет
	Итого	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
42/2015	Обед для 5-11 классов (272.13)		31.88	35.5	131.42	984.36	
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1.75	6.15	9.25	99.90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль)	250	1.80	4.92	10.93	103.75	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кипячение
451/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	10	1.87	1.61		22.00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	195	16.81	21.86	23.24	357.27	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная пшеничная, сахар, сухофрукты)	180	10.32	7.31	46.37	290.50	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0.66	0.09	27.02	112.65	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4.74	0.67	28.98	141.00	нет
	Итого	2/20	2.86	0.63	8.42	42.90	нет
Ф	Полдник для 1-4 классов (57.71)		41.05	44.27	163.07	1226.57	
386/2007	Булочка сдобная в асс-те	60	4.12	6.12	28.80	185.40	нет
376/2007	Йогурт фруктовый	200	6.54	5.00	33.60	206.00	нет
	Чай без сахара	100			0.00	0.01	варка
	Итого						
Ф	Полдник для 5-11 классов (67.33)		10.85	11.12	62.40	381.51	
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
386/2007	Джем фруктовый порционный	60	4.12	6.12	28.80	185.40	нет
376/2007	Йогурт фруктовый	20	0.10	0.76	21.00	141.00	нет
	Чай без сахара	200	6.54	5.00	33.60	206.00	нет
	Итого	100			0.00	0.01	варка
			10.96	11.12	76.16	444.41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О.АР)

04.12.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по бюджету расчету	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2.36	7.49	14.89	136.00	нет
223/2007	Запеканка из творога (хлеб, яйца, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, пыльный порошок)	150	26.41	19.29	25.94	374.00	запекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0.10		13.76	11.00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай зеленый, черника)	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	64.95	нет
Итого:			32.95	26.42	90.42	737.17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2.36	7.49	14.89	136.00	нет
223/2007	Запеканка из творога (хлеб, яйца, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, пыльный порошок)	200	35.21	24.31	34.45	505.00	запекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0.10		13.76	11.00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай зеленый, черника)	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	2.15	0.48	12.63	64.95	нет
Итого:			41.56	32.65	103.23	884.89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0.84	0.10	5.11	23.94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	250	2.02	5.03	11.30	107.25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0.25	1.00	0.45	11.90	отпечение
241/2007	Говядина отварная (говядина с 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 куриное с м.б.х., хлеб пшеничный)	95	12.30	14.60	7.24	218.40	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2.75	5.99	15.67	130.50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (капуста лимонная, сахар, смесь компотная с м.)	200	1.20		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	6.42	42.90	нет
Итого:			25.37	29.43	102.57	827.44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1.68	0.20	9.50	39.90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	250	2.02	5.03	11.30	107.25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0.25	1.00	0.45	11.90	отпечение
241/2007	Говядина отварная (говядина с 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 куриное с м.б.х., хлеб пшеничный)	110	13.72	20.44	8.10	272.00	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	4.29	7.18	19.04	156.60	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (капуста лимонная, сахар, смесь компотная с м.)	200	1.20		31.76	170.00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4.74	0.67	25.98	141.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2.86	0.65	16.84	85.60	нет
Итого:			30.94	36.16	125.68	1 001.25	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3.75	8.00	33.50	277.00	нет
355/2015	Кисель из кураги	200	0.59	0.06	27.76	134.65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0.00	0.01	варка
Итого:			4.34	8.06	61.26	354.66	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3.75	8.00	33.50	277.00	нет
376/2007	Молоко сгущенное	20	1.44	7.70	11.20	61.00	нет
355/2015	Кисель из кураги	200	0.59	0.06	27.76	134.65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0.00	0.01	варка
Итого:			5.08	9.76	72.46	472.52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Инженер-эконом

Иванченко Е.С.

К.А.Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О)

06.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

2024 г.

Входящий номер документа	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0.14	0.02	0.28	2.40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (пшеничный пшени, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	165	3.72	13.44	17.20	205.18	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3.07	4.90	20.44	137.25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	5.00	60.00	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	30	2.31	0.33	14.49	70.50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого:			11.20	19.33	85.63	565.23	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0.21	0.03	0.42	3.60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (пшеничный пшени, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	175	4.63	15.15	19.53	233.77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3.68	5.78	24.53	164.70	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	5.00	60.00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
ГОСТ 31805-2015	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:			14.02	22.08	87.02	645.97	
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, пшеничный пшени, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6.40	2.78	15.38	106.00	варка
406/14	Сердце в соусе (пшеничный пшени, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23.47	6.24	8.18	172.34	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3.70	4.86	38.89	214.10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0.40	0.20	18.10	73.05	варка
ГОСТ 31805-2015	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:			40.18	17.99	117.24	770.14	
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, пшеничный пшени, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6.40	2.78	15.38	106.00	варка
406/14	Сердце в соусе (пшеничный пшени, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31.28	8.25	9.45	219.64	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4.41	5.83	46.67	255.91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0.40	0.20	18.10	73.05	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/30	5.14	0.67	28.95	141.50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2.86	0.63	16.83	86.80	нет
Итого:			51.87	23.52	146.31	976.40	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3.75	9.00	33.50	220.00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6.56	5.00	33.60	206.00	нет
376/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай в пакетиках)	150/50	1.49	1.63	2.40	30.62	варка
Итого:			11.77	15.63	69.50	456.62	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3.75	9.00	33.50	220.00	нет
471/ЕСТН 2003	Молоко сгущенное	20	1.44	1.73	11.20	65.66	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6.56	5.00	33.60	206.00	нет
376/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай в пакетиках)	150/50	1.49	1.63	2.40	30.62	варка
Итого:			13.21	16.33	80.70	522.48	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Ивашенко Е.С.

К.А. Фелорова

утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О.А.Р.)

07.12.2024

2024 г.

Согласовано

Директор МБОУ(АУ)

28.11.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Содержимому рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы филе куриное, 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 лимоны, сахар, чай восточный черный	200/15/7	0.13	0.02	15.20	62.00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.32	14.49	70.50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	4.1	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 филе куриное, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с м.б.к.	275	26.88	14.07	64.74	505.88	варка
377/2007	Чай с лимоном лимоны, сахар, чай восточный черный	200/15/7	0.13	0.02	15.20	62.00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет
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
381/2007	Суп Крестьянский картофель, свекла, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь	250	1.45	4.92	6.09	76.25	варка
298/2017	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.б.к., лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста	150	22.80	23.07	3.84	310.50	тушение
310/2015	Картофель отварной картофель свежий, масло сливочное, соль	150	2.06	4.07	25.04	142.35	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	0.35	21.74	105.75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
	Итого		36.05	37.26	98.25	872.74	
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	1.08	4.18	8.29	77.90	варка
381/2007	Суп Крестьянский картофель, свекла, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь	250	1.45	4.92	6.09	76.25	варка
298/2017	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.б.к., лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста	175	31.72	36.75	3.82	472.23	тушение
310/2015	Картофель отварной картофель свежий, масло сливочное, соль	180	3.43	6.18	27.62	170.82	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		48.82	54.00	121.80	1172.25	
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	277.04	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	1.80	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	17.36	7.14	62.96	427.92	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	1.80	5.00	9.60	107.00	кипячение
	Итого		26.16	15.64	72.15	534.89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заказующий производством

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова