

Верифицировано:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
09.12.2024

2024 г

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

01.12.2024 г

№ 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)							
220/2003	Чахохбили лимонная кислота, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с м. соль, томатная паста	150	24,60	13,98	8,75	269,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль	150	5,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром сахар, чай листовый черный	200/15	0,00	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			37,47	21,14	95,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
220/2003	Чахохбили лимонная кислота, 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	Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль	180	10,32	7,31	45,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром сахар, чай листовый черный	200/15	0,00	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			44,52	24,76	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром морковь, сахар	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
35/2011	Свекольник картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная говядина с м. лук репчатый, морковь, соль	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с к. с м. хлеб пшеничный	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, масло сливочное, соль	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых лимонная кислота, сахар, смесь компотная с м.	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого			28,03	29,56	152,37	1 030,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром морковь, сахар	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2011	Свекольник картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная говядина с м. лук репчатый, морковь, соль	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Биточки 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	259,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, масло сливочное, соль	180	4,30	5,72	47,16	261,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых лимонная кислота, сахар, смесь компотная с м.	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,60	16,83	85,80	нет
Итого			33,79	29,29	183,10	1 187,30	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
	Блинчики жареные блинчики без начинки, замор, масло растительное	100	6,00	14,00	58,00	311,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Итого			11,60	20,40	67,40	429,00	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
	Блинчики жареные блинчики без начинки, замор, масло растительное	150	9,00	21,00	87,00	517,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Итого			14,60	27,40	96,40	635,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Шапошникова Е.В.

Федорова К.И.

Иванова Е.И.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)

10.12.2024

Согласовано

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Ивашенко Е.С.

И.И. Федорова

Е.И. Иванова

Сл. № 4

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
11.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Сл. № 4

04.12.2024 г.

2024 г.

ДОКУМЕНТОВ

ГМО и БАП не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	1,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (творог, манка, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	16,25	25,64	376,62	запекание
477/ГОСТ 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках, 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
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		33,39	28,12	67,86	750,03	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	1,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (творог, манка, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	33,21	24,31	34,45	505,09	запекание
477/ГОСТ 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках, 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
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,90	34,35	100,67	697,76	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза, зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
68/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,35	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,08		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с м)	200	17,96	16,09	41,06	351,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (яблоко лимонная курага, сахар)	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:		27,59	29,03	112,16	804,10	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза, зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	8,59	9,29	120,22	варка
68/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,35	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,08		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (яблоко лимонная курага, сахар)	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	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,59	35,97	145,21	1 079,20	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	35,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	35,50	220,00	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	1,10		13,75	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,65	310,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
12.12.2024

Согласовано:

Директор "БС" Ю.

Доб. И.И. Добровин

Р.А. 12

2024 г.

№ 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	Огурцы свежие	20	0.14	0.02	0.75	4.7	нет
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/х с/м)	150	4.93	1.43	5.70	121.50	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3.07	4.80	20.44	151.25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный 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	2.17	0.73	14.49	70.50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого			22.11	13.32	74.13	517.55	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0.21	0.03	0.42	3.00	нет
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/х с/м)	200	10.50	3.90	7.80	210.00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3.68	5.76	24.63	164.70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный 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	220	3.60	0.40	19.32	94.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого			28.89	16.83	85.09	622.20	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель, зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	60	0.64	0.02	4.37	3.00	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель, зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	1.59	4.99	9.15	95.25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0.75	1.00	0.45	11.90	игливание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1.87	1.61		22.00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14.11	16.35	14.40	269.48	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	5.81	6.04	35.44	243.71	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0.40	0.20	16.10	73.05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого			34.65	37.03	115.27	939.14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель, зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	100	1.40	10.04	7.29	125.10	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель, зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	1.59	4.99	9.15	95.25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0.75	1.00	0.45	11.90	игливание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1.87	1.61		22.00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17.92	21.83	16.04	332.88	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10.32	7.31	46.37	292.50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0.40	0.20	16.10	73.05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4.74	0.67	28.98	141.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2.86	0.63	16.83	85.80	нет
Итого			41.35	48.28	143.21	1179.26	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4.34	6.14	28.60	61.40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал, картофельный, сахар)	200	0.13	0.05	19.55	97.05	варка
177/2007	Чай с лимоном без сахара (лимонный чай восточный черный)	100/3	0.03	0.00	0.09	1.02	варка
Итого			4.48	6.17	48.44	283.47	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4.30	6.12	28.80	105.40	нет
ГОСТ 31805-2018	Молоко сгущенное	20	1.44	1.70	11.20	61.90	нет
350/2	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал, картофельный, сахар)	200	0.13	0.05	19.55	97.05	варка
177/2007	Чай с лимоном без сахара (лимонный чай восточный черный)	100/3	0.03	0.00	0.09	1.02	варка
Итого			5.92	7.87	59.64	349.33	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Иващенко Е.С.

К.А. Федорова

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О.А.Р.А.Ц.)

13.12.2024

2024 г.

Согласовано

Директор МБОУ АИУ

Доб. О.А. Добровольский

04.12.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод- ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр пармезанский, шкотлы, хлеб пшеничный)	75	9.60	8.10	26.50	211.50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки, яйцо, масло растительное, масло сливочное)	110	0.05	9.85	0.08	89.18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0.10		13.76	53.00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6.54	5.00	33.50	206.00	нет
376/2019	Чай без сахара	200			0.00	0.01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с.м. сахар)	100	0.13	0.07	28.86	116.67	нет
Итого			16,42	23,02	102,80	676,36	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр пармезанский, шкотлы, хлеб пшеничный)	75	9.60	8.10	26.50	211.50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки, яйцо, масло растительное, масло сливочное)	150	0.05	10.65	0.08	96.39	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0.10		13.76	53.00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6.54	5.00	33.50	206.00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0.00	0.01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с.м. сахар)	100	0.13	0.07	28.86	116.67	нет
Итого			16,42	23,82	102,80	683,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокачанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0.10	3.61	3.32	40.73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	250	2.02	5.09	11.98	107.25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кислечение
241/2007	Говядина отварная (говядина с.м. лук репчатый, морковь, соль)	10	2.00	0.98		16.80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с.м. соль)	95	14.06	17.55	20.47	297.20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5.51	4.51	26.44	168.45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с.м.)	200			14.97	56.05	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	45	3.58	0.45	21.74	105.75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	9.42	42.30	нет
Итого			26,93	32,81	107,78	647,03	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокачанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0.17	5.02	5.53	67.89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	250	2.02	5.09	11.98	107.25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кислечение
241/2007	Говядина отварная (говядина с.м. лук репчатый, морковь, соль)	10	2.00	0.98		16.80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с.м. соль)	110	15.65	23.16	22.78	363.47	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6.61	5.41	31.73	202.14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (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	90.60	нет
Итого			34,30	41,96	133,25	1 052,29	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3.75	8.00	33.50	220.00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	207	1.54	1.63	9.36	56.00	варка
Итого			5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3.75	8.00	33.50	220.00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1.44	1.70	11.20	65.88	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	207	1.54	1.63	9.36	56.00	варка
Итого			6,73	11,33	54,06	341,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О.АР)

14.12.2024

Согласовано
Директор МБОУ

ДОКУМЕНТ

2024 г.

№ 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)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом масло сливочное, окорок куриный с м. соль, хлеб пшеничный	95	12,32	10,50	7,24	218,40	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные масло растительное, смесь овощная с м. соль	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном лимон, сахар, чай весомой 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		25,07	21,36	58,57	536,01	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом масло сливочное, соль, филе окорока куриного с м. бж, хлеб пшеничный	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные масло растительное, смесь овощная с м. соль	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном лимон, сахар, чай весомой 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		29,28	27,37	65,28	631,75	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками говядина с м. картофель свежий, лапшовой лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины говядина с м. картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста	230	17,97	19,25	25,71	348,21	тушение
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	110,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого		31,91	27,95	106,15	797,11	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками говядина с м. картофель свежий, лапшовой лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины говядина с м. картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста	300	26,22	27,80	32,05	403,55	тушение
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		43,41	40,42	131,29	1 055,93	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
406/2017 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:

Зав. производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова