

Уте ждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
10.02.2025

2025 г

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

07.02.2025 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 (180.00)							
220/2003	Чахохбили (кисло-лимонная павловый лист лук репчатый масло растительное мука пшеничная высшего сорта окорочка куриные с/м соль томатная паста)	150	24.60	13.96	8.73	259.15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая масло сливочное соль)	150	8.60	6.09	38.64	243.75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай вёсовый 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:						
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
220/2003	Чахохбили (кисло-лимонная павловый 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	46.37	292.50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай вёсовый 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:						
Обед для 1-4 классов (270.12)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая лук репчатый масло растительное морковь сахар соль яблоки)	60	0.22	3.07	5.33	50.37	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий павловый лист лук репчатый масло сливочное морковь сахар свекла сметана соль томатная паста)	250	2.50	5.43	16.55	125.26	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (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, смесь овощная с/м соль)	95	14.06	17.55	20.47	297.20	жаренье
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м соль)	150	7.92	4.99	5.12	98.21	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кисло-лимонная курага сахар)	200	0.66	0.09	27.02	112.85	варка
	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:						
Обед для 5-11 классов (291.18)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая лук репчатый масло растительное морковь сахар соль яблоки)	100	0.37	5.12	8.89	83.95	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий павловый лист лук репчатый масло сливочное морковь сахар свекла сметана соль томатная паста)	250	2.50	5.43	16.55	125.26	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (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, смесь овощная с/м соль)	110	15.65	23.16	22.78	363.47	жаренье
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м соль)	180	9.50	5.99	6.14	117.85	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кисло-лимонная курага сахар)	200	0.66	0.09	27.02	112.85	варка
	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:						
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
67/91	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	110	0.05	9.85	0.08	89.18	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:						
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	160	0.05	10.65	0.08	96.38	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:						
			0.05	10.65	0.08	96.38	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шаломникова Е.В.

Федорова К.А.

Свободу Ссылку

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
11.02.2025

2025 г

Согласовано.

Директор МБОУ(АУ) "МЦ АР"
Должность
И.И. 02 2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)								
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72			3,70	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38		251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95		80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50		38,00	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:		14,51	14,97	73,74		486,75	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)								
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72			3,70	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00		324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95		80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50		38,00	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:		34,08	28,58	69,19		583,25	
Обед для 1-4 классов (270,12)								
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91		118,00	нет
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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45		11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11		375,03	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00		95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хл. 5 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:		29,53	32,85	107,53		855,13	
Обед для 5-11 классов (291,18)								
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	16,40	6,52		196,67	нет
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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45		11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81		520,24	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00		95,00	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:		41,86	46,45	139,49		1157,16	
Полдник для 1-4 классов (60,60)								
	Булочка сдобная	60						нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200						нет
376/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	100			0,00		0,01	варка
	Итого:				0,00		0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)								
	Булочка сдобная	60						нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76		53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200						нет
376/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	100			0,00		0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76		53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

С.И. Иванова

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Свободный

УТВ. ждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

12.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ «Школа № 29»

И.И. Давыдов

07.02.2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)								
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2.36	7.49	14.89	136.00	нет	
223/2007	Запеканка из творога <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	26.41	18.23	25.84	378.82	запекание	
АП	Молоко сгущенное	20	1.44	1.70	11.10	65.60	варка	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой, черный)</i>	200/15/7	0.13	0.02	15.20	7.00	варка	
338/2015	Апельсины свежие	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2.15	0.48	12.63	64.35	нет	
Итого:			33.39	28.12	87.76	749.77		
Завтрак для 5-11 классов (265.20)								
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2.36	7.49	14.89	136.00	нет	
223/2007	Запеканка из творога <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	35.21	24.31	34.45	505.09	запекание	
АП	Молоко сгущенное	30	2.16	2.55	16.65	98.40	нет	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, 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	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2.86	0.63	16.83	85.80	нет	
Итого:			43.82	35.20	106.12	930.29		
Обед для 1-4 классов (270.12)								
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0.74	0.06	6.89	49.02	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох очищенный, сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5.49	5.27	15.53	148.25	варка	
268/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3.24	0.26	0.09	15.64	варка	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	16.11	16.35	14.40	269.48	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5.51	4.51	26.44	168.45	варка	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0.20	0.08	16.44	68.70	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.37	8.42	42.90	нет	
Итого:			36.28	27.30	110.95	868.18		
Обед для 5-11 классов (291.18)								
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1.23	0.09	11.48	81.70	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох очищенный, сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5.49	5.27	16.53	148.25	варка	
268/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3.24	0.26	0.09	15.64	варка	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	17.92	21.83	16.04	332.66	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6.61	5.41	31.73	202.14	варка	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0.20	0.08	16.44	68.70	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:			42.29	34.25	138.12	1075.89		
Полдник для 1-4 классов (60.60)								
АП	Печенье	50	3.75	8.00	33.50	220.00	нет	
389/2015	Сок в ассортименте	200	1.00		22.40	90.00	нет	
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой, черный)</i>	100			0.00	0.01	варка	
Итого:			4.75	8.00	55.90	310.01		
Полдник для 5-11 классов (70.70)								
АП	Печенье	50	3.75	8.00	33.50	220.00	нет	
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0.10		13.76	53.00	нет	
389/2015	Сок в ассортименте	200	1.00		22.40	90.00	нет	
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой, черный)</i>	100			0.00	0.01	варка	
Итого:			4.85	8.00	69.66	363.01		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
13.02.2025

2025 г

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У «СШ № 29»
Доб. А.А. Довгалева

04.02.2025 г

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с к.с.м. хлеба пшеничного)	185	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	4,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2003	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:		11,15	19,31	85,71	564,74	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с к.с.м. хлеба пшеничного)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
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	3,00	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,90	22,05	96,96	612,28	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	5,11	4,82	78,37	нет
99/2007	Суп из овощей (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
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с.м.)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с.м., лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с.м., сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		42,92	43,02	105,64	987,54	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
99/2007	Суп из овощей (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
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с.м.)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с.м., лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	436,47	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	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	18,10	73,05	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:		55,39	57,60	133,65	1281,22	
Полдник для 1-4 классов (60,80)							
	Булочка сдобная	60					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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой, черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,13	0,05	19,55	97,06	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой, черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,23	0,05	33,31	150,06	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шапошников Е.В.
Федорова К.А.

свободен

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

14.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

07 02 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, кДж	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,91	10,63	42,70	262,56	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	150	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,91	11,43	42,70	269,76	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	50	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		25,54	12,73	79,26	537,53	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,58	3,90	7,76	72,48	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,14	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,82	85,80	нет
	Итого:		32,52	15,21	101,12	675,84	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой 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 (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,39	9,63	56,62	329,00	

Приятного аппетита!

Имя пер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)

15.02.2025

2025 г

Согласовано

Директор МБОУ (А)У

17.02.2025 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 (180,00)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
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 (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	2,17	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,18	21,39	63,39	570,42	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
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 (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:		32,73	27,85	70,62	675,01	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
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	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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,14	0,08	17,18	69,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,50	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,96	34,87	95,34	770,89	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
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	7,86	113,33	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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,44	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		23,06	40,69	119,17	935,07	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,00	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,92	5,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,00	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инж. пер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова Е.А.