

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

13.01.2025

2025 г

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Директор МБОУ (А)У

С.И.Исеева

2025 г

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная лавровый лист лук репчатый масло растительное мука пшеничная высшего сорта окорочка куриные с/м соль томатная паста)	150	24,60	13,06	8,73	258,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая масло сливочное соль)	150	9,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,47	21,14	95,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная лавровый лист лук репчатый масло растительное мука пшеничная высшего сорта окорочка куриные с/м соль томатная паста)	175	29,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая масло сливочное соль)	180	10,08	7,3	40,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,52	24,76	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий лавровый 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 (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/м с/м хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая масло сливочное соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная сахар смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	1,56	0,45	2,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,75	29,54	143,24	925,41	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий лавровый 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 (говядина с/м лук репчатый морковь соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая масло сливочное соль)	180	4,30	5,72	47,16	297,40	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное масло сливочное соль филе минтая с/м с/м хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная сахар смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		23,89	32,25	172,78	1 096,15	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:		9,00	14,00	58,00	338,00	
Полдник для 5-11 классов (76,70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:		13,50	21,00	87,00	507,00	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

СМН КД

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

14.01.2025

2025 г

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

О.И. Алексеев

10 01 2025 г

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180 00)							
15/2007	Сыр	25	0 63	0 72		3 70	нет
18/2007	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)	200	18 25	20 09	20 24	343 21	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	18 32	18 00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1 43	0 32	8 42	42 90	нет
	Итого:		27,88	25,30	66,43	602,46	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5 49	5 27	18 53	148 25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3 24	0 26	0 09	15 64	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	95	18 08	17 30	13 38	271 42	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы а, масло сливочное, соль)	150	5 51	4 51	26 44	168 45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24 00	95 00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3 56	0 45	21 74	105 75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1 43	0 32	8 42	42 90	нет
	Итого:		36,17	39,35	114,50	971,41	
Обед для 5-11 классов (291 18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1 45	18 40	6 52	196 67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5 49	5 27	18 53	148 25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3 24	0 26	0 09	15 64	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	110	17 88	23 11	14 90	341 50	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы а, масло сливочное, соль)	180	8 61	5 41	31 72	202 14	варка
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:		42,27	53,75	139,58	1 225,99	
Полдник для 1-4 классов (60 60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках, черный)	100			0 00	0 01	варка
	Итого:				0 00	0 01	
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
	Булочка сдобная	60					нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1 44	1 70	11 20	65 80	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках, черный)	100			0 00	0 01	варка
	Итого:		1,44	1,70	11,20	65,87	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заключающий производство:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

С.А.Ву Иванова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

15.01.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) Шолошников Е.В.

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, 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 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,14	0,42	12,63	64,35	нет
	Итого:		33,39	28,12	87,86	750,03	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, 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 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,23	85,80	нет
	Итого:		42,90	34,35	100,67	897,75	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
24/2003	Салат Мазайка (каб., морковь свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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 (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.ж.)	200	19,65	14,11	41,11	375,93	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,18	27,05	112,21	827,13	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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 (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.ж.)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,14	0,67	23,78	117,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,23	85,80	нет
	Итого:		42,50	36,72	145,28	1 098,56	
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 (чай весовой черный)	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 (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Шолошников Е.В.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ, АР)

17.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ, *С.В. Сидорова*
С.В. Сидорова
2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белка	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной технологический 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 ввесовой 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
399/2006	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	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 ввесовой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			0,91	11,43	42,70	269,76	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,74	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервы, лавровые, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (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
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье, с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	6,61	4,61	26,44	168,45	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31875-2018	Хлеб пшеничный	45	2,56	1,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,49	0,32	8,42	42,30	нет
Итого:			39,22	21,97	112,53	796,36	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,69	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервы, лавровые, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (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
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье, с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушения
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31875-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	2,67	29,95	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,98	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			50,62	27,08	136,79	981,69	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,76	8,00	33,50	225,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай ввесовой черный)	207	1,54	1,03	9,38	55,00	варка
Итого:			5,29	9,03	42,88	276,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,76	8,00	33,50	225,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,11	11,20	65,66	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай ввесовой черный)	207	1,54	1,03	9,38	55,00	варка
Итого:			6,73	11,33	54,06	341,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

18.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У „Селкх“
О.В. Ахмедов

ДОКУМЕНТ

40 01

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021П ермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,62	17,34	58,77	530,40	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
156/2021П ермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,35	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, 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:		36,56	23,35	65,48	630,55	
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
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
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		40,18	41,38	111,61	979,01	
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	7,85	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
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,05	435,47	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (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:		51,68	55,04	139,60	1259,83	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007/7 14/1996	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	258,12	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/7 14/1996	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	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.