

ССС/М/О



Утверждено:  
 Заместитель директора по  
 корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР, АЦ)  
 14.04.2025

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основная тепловая процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
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
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Х.эб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,20</b>	<b>20,81</b>	<b>114,14</b>	<b>792,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
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
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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>44,25</b>	<b>24,43</b>	<b>128,16</b>	<b>908,41</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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>11,34</b>	<b>16,25</b>	<b>59,76</b>	<b>437,46</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0,05	3,25	0,08	74,80	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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	80,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,57</b>	<b>24,32</b>	<b>78,08</b>	<b>596,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
879/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,00</b>	<b>14,00</b>	<b>58,00</b>	<b>338,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
879/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>			<b>2,40</b>		<b>21,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*С.В. Иванова*

Шолошкова Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)  
15.04.2025

2025 г



Согласовано:

Директор МБОУ АУ

Д.В. Давыденко

10.04.2025 г

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО в БД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>						
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	5,80	7,37		90,99	нет
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>						
258/2007	<b>Говядина духовая</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	25	5,80	7,37		90,99	нет
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,68</b>	<b>21,62</b>	<b>73,74</b>	<b>574,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</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	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,50	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,05</b>	<b>31,96</b>	<b>66,43</b>	<b>689,75</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</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	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,58</b>	<b>38,09</b>	<b>143,16</b>	<b>1 065,78</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
386/2007	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
376/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай вевовой, черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
386/2007	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай вевовой, черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-п.е.квал.:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*С.В. Иванова*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)  
16.04.2025

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <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	<b>Молоко сгущеное</b>						
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимон, сахар, чай весовой, черный)</i>	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
АП	<b>Молоко сгущеное</b>						
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимон, сахар, чай весовой, черный)</i>	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</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	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,84	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> <i>(говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>		43,12	35,40	107,82	934,29	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</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	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> <i>(говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>		39,80	49,65	137,14	1171,42	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>						
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой, черный)</i>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>						
389/2015	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	<b>Сок в ассортименте</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой, черный)</i>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		4,85	8,00	69,86	383,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист:  
Заведующий производством:

*С.В. Шопошникова*  
*Е.В. Шопошникова*  
*К.А. Фёдорова*



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О)

17.04.2025

"04" 04 2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

10.04.2025 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лаговый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	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>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>11,79</b>	<b>19,13</b>	<b>84,29</b>	<b>563,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	4,60	нет
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лаговый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	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>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>14,61</b>	<b>21,88</b>	<b>95,68</b>	<b>643,88</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лаговый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	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>30,13</b>	<b>25,63</b>	<b>110,80</b>	<b>803,92</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лаговый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	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>42,63</b>	<b>34,38</b>	<b>144,18</b>	<b>1 069,19</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР, АЦ)  
18.04.2025

2025 г

Согласовано

Директор МБОУ(А)У

10.04.2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание		
АП	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет		
	<b>Ежевика с сиропом</b> <i>(ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		14,83	23,44	105,93	636,42			
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание		
АП	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет		
	<b>Ежевика с сиропом</b> <i>(ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		5,87	11,85	54,43	345,00			
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>									
75/2007	<b>Икра свекольная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	15,45	19,67	37,96	391,68	запекание		
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>		27,46	27,18	112,64	858,99			
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>									
75/2007	<b>Икра свекольная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	2,37	0,10	22,57	185,30	тушение		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	20,23	24,48	49,70	503,52	запекание		
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>		37,80	32,57	149,19	1 129,10			
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>									
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
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		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		4,64	8,06	61,26	354,66			
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>									
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет		
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		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		4,74	8,06	75,02	407,66			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О)  
19.04.2025

2025 г

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ) "Школа №10"  
10.04.2025 г

№ 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 (180,00)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (картофель свежий, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	тушение
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>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>22,51</b>	<b>22,59</b>	<b>75,85</b>	<b>606,71</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,25	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (картофель свежий, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	тушение
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>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>		<b>26,02</b>	<b>29,24</b>	<b>85,22</b>	<b>717,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	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>		<b>15,61</b>	<b>36,00</b>	<b>90,08</b>	<b>753,29</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,73</b>	<b>42,51</b>	<b>114,33</b>	<b>925,96</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (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	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>19,76</b>	<b>11,53</b>	<b>45,46</b>	<b>365,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (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	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>24,62</b>	<b>13,47</b>	<b>72,25</b>	<b>509,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шарошникова Е.В.  
Федорова К.А.