

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АЦ)
20.01.2025

2025 г.

Согласовано

Директор ИЗО(АУ)

документ № 2725 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность калл	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180 00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное, м.)	100	17,04	28,17	8,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы «з», масло сливочное, соль)	150	9,51	1,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	73,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,42	0,32	8,42	42,90	нет
Итого			26,82	33,75	89,75	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (265 20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное, м.)	125	17,04	28,17	8,60	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы «з», масло сливочное, соль)	180	9,51	1,51	26,44	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,42	0,32	8,42	42,90	нет
Итого			33,41	41,77	92,52	880,68	
Обед для 1-4 классов (270 12)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобовый суп, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное, м.)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки, м. из филе минтая в панир соев. вара, борсалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,98	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	45	1,05	0,45	21,74	105,75	нет
Итого		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
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	1,31	3,25	1,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобовый суп, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное, м.)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки, м. из филе минтая в панир соев. вара, борсалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,09	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,39	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Итого		2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики, м. сливочное, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,00	6,40	9,40	118,00	нет
Итого			14,00	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики, м. сливочное, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,00	6,40	9,40	118,00	нет
Итого			5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Иванова Е.А.

Меню (О, АР)
21.01.2025

Директор МБОУ

ДОКУМЕНТОВ

ИЗДАНИЕ ПЕРВОЕ

Заведующий производством

Федорова К. А.

Утверждено.
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АР)
22.01.2025

Ссылка

Согласовано:

Директор МБОУ(ДН)

Ссылка
Груш. В. В. Жукова

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способ приготовления
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>творог, манная крупа, сахар, сметана, соль, ванилин</i>	150	26,41	18,23	25,84	378,80	запекание
377/2007	Джем фруктовый порционный 20г <i>фрукты, сахар, лимонная кислота</i>	20	0,15	0,02	13,76	53,00	нет
338/2015	Чай с лимоном <i>чай, лимон, сахар</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31807	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,03	64,35	нет
Итого			32,05	26,42	90,42	737,17	
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>творог, манная крупа, сахар, сметана, соль, ванилин</i>	200	36,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	Джем фруктовый порционный 20г <i>фрукты, сахар, лимонная кислота</i>	20	0,15	0,02	13,76	53,00	нет
338/2015	Чай с лимоном <i>чай, лимон, сахар</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31807	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	82,80	нет
Итого			41,56	32,65	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>морковь, сахар, яблоки</i>	60	0,64	0,10	5,11	25,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>картофель, свекла, капуста, лук, морковь, помидоры, огурцы, соевый соус, растительное масло, специи</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная <i>говядина, соль, специи</i>	10	2,05	0,96	0,45	10,60	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеные
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>масло сливочное, соль, филе окорока куриное с м. б.к., хлеб пшеничный</i>	95	19,87	11,48	7,44	213,00	варка
156/2021П	Овощи отварные <i>масло растительное, смесь овощная с м. б.к.</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>кислота лимонная, сахар, смородина с м.</i>	200	0,20	0,08	16,44	69,70	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
Итого			36,78	24,74	78,55	693,24	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>морковь, сахар, яблоки</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>картофель, свекла, капуста, лук, морковь, помидоры, огурцы, соевый соус, растительное масло, специи</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная <i>говядина, соль, специи</i>	10	2,05	0,96	0,45	10,60	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеные
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>масло сливочное, соль, филе окорока куриное с м. б.к., хлеб пшеничный</i>	110	25,93	16,42	8,34	276,60	варка
156/2021П	Овощи отварные <i>масло растительное, смесь овощная с м. б.к.</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>кислота лимонная, сахар, смородина с м.</i>	200	0,20	0,08	16,44	69,70	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	82,80	нет
Итого			43,52	31,28	99,49	863,99	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги <i>кислота лимонная, крахмал, картофельный, курага, сахар</i>	200	0,69	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара <i>чай, сахар, черный</i>	200			0,00	0,01	варка
Итого			4,44	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	Кисель из кураги <i>кислота лимонная, крахмал, картофельный, курага, сахар</i>	200	0,69	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара <i>чай, сахар, черный</i>	200			0,00	0,01	варка
Итого			6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист
Заведующий производством

Ссылка

Иванова С.А.

Швабникова Е.В.
Попорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АР)
23.01.2025

Сейма

Согласовано

Директор МБОУ

Сейма
Директор О.В. Ахмедов

2025 г

2025 г

№ 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)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкаты, хлеб тостовый)	75	0.63	0.72		3.70	нет
679/1986	Блинчики жареные с маслом (блинчики с м. начинкой, масло растительное, масло сливочное)	110	0.05	9.85	0.08	89.18	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1.43	1.70	11.20	65.80	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с м. сахар)	100	0.13	0.07	24.96	116.67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай черный)	200			0.00	0.01	варка
	Итого:						
Завтрак для 5-11 классов (265 20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкаты, хлеб тостовый)	75	0.63	0.72		3.70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с м. начинкой, масло растительное, масло сливочное)	160	0.05	10.65	0.08	96.36	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1.44	1.70	11.20	65.80	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с м. сахар)	100	0.13	0.07	24.96	116.67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай черный)	200			0.00	0.01	варка
	Итого:						
Обед для 1-4 классов (270 12)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0.95	6.11	4.52	78.37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с м. картофель свежий, картофельный суп, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясные фрикадельки)	250		6.98	16.41	156.22	варка
262/2009	Сердце в соусе (пюре картофельное, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце, сметана с м. соль, томатная паста)	75/75	23.40	6.29	5.16	72.30	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5.51	4.51	26.44	169.45	варка
346/2007	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0.16	0.04	16.60	69.50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	15 20	3.14 1.43	5.45 0.32	21.74 8.42	105.75 42.90	нет
	Итого:						
Обед для 5-11 классов (291 18)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1.59	10.18	8.03	130.62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с м. картофель свежий, картофельный суп, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясные фрикадельки)	250	7.40	6.98	16.41	156.22	варка
262/2009	Сердце в соусе (пюре картофельное, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце, сметана с м. соль, томатная паста)	100/75	31.04	7.97	9.27	216.67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6.61	5.41	31.75	202.74	варка
346/2007	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0.16	0.04	16.60	69.50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	2/30 2/20	4.74 2.90	0.67 0.63	26.98 16.03	140.00 65.80	нет
	Итого:						
Полдник для 1-4 классов (60 60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200			22.40	90.00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай черный)	200			0.00	0.01	варка
	Итого:						
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	20	0.10		13.76	53.00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай черный)	200			22.40	90.00	нет
	Итого:						
			1.10		36.16	143.01	

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)
29.01.2025

Семид

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Семид
Федорова Е.В.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
71/2011	Огурцы свежие Завтрак для 1-4 классов (160,00)						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с кожей, хлеб пшеничный)	20	5,4	9,54	2,5	74	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	1,31	15,15	13,03	200,88	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	150	3,07	4,80	20,44	137,05	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,43	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
71/2011	Огурцы свежие Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с кожей, хлеб пшеничный)	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	180	3,65	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,43	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2-20	3,60	0,40	19,32	94,06	нет
	Итого	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки						
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,19	3,97	5,18	49,41	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с м.)	250	1,59	4,98	9,15	95,25	варка
АП	Сметана	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с м., крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,46	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с м., сахар)	200	18,72	18,12	39,48	198,46	тушение
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,96	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки						
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с м.)	250	1,59	4,98	9,15	95,25	варка
АП	Сметана	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с м., крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,46	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с м., сахар)	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2-30	4,74	0,67	28,98	141,20	нет
	Итого	2-20	2,86	0,83	16,52	85,80	нет
АП	Печенье	40,87	39,61	135,35	1068,54		
386/2007	Йогурт фруктовый	50	3,75	6,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай ввесовой черной)	200					нет
	Итого	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
АП	Печенье		5,29	9,63	42,86	276,00	
471/2021	Молоко сгущенное	50	3,75	6,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай ввесовой черной)	200					нет
	Итого	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
			6,73	11,33	54,06	341,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист
Заведующий производством

Федорова Е.В.

Шапошников Е.В.
Федорова Е.В.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
25.01.2025

Согласовано

Директор ИБС (АИУ)

СМ 29
Директор ИБС (АИУ)
СМ 29
Директор ИБС (АИУ)

2025 г.
ДОКУМЕНТ
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)							
289/2007	Рагу из птицы картофель свежий, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе курицы, куриные яйца	200	18,80	8,56	19,71	231,53	тушение
377/2007	Чай с лимоном лимон, сахар, чай в пакетиках черный						
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	9,90	0,20	5,10	43,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,93	14,49	70,50	нет
	Итого	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
289/2007	Рагу из птицы картофель свежий, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе курицы, куриные яйца	275	27,76	11,96	26,32	324,58	тушение
377/2007	Чай с лимоном лимон, сахар, чай в пакетиках черный						
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	9,90	0,20	5,10	43,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки	60	1,01	2,51	4,97	46,74	нет
98/2007	Суп Крестьянский картофель свежий, картофель свежий, крупа пшеничная, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
289/2017	Птица отварная лук репчатый, соль, филе курицы, куриные яйца	10	3,24	0,26	0,09	15,61	варка
250/2007	Говядина тушеная говядина с м, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая крупа перловая, масло сливочное, соль	150	4,35	1,30	30,85	205,25	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой вишня с м, кисель лимонный, крахмал картофельный, сахар	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,10	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого		38,00	38,88	95,55	901,08	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки	100	1,68	4,18	8,29	77,90	нет
98/2007	Суп Крестьянский картофель свежий, картофель свежий, крупа пшеничная, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
289/2017	Птица отварная лук репчатый, соль, филе курицы, куриные яйца	10	3,24	0,26	0,09	15,61	варка
250/2007	Говядина тушеная говядина с м, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста	175	31,59	36,64	3,82	470,78	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая крупа перловая, масло сливочное, соль	180	5,22	8,76	37,62	247,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой вишня с м, кисель лимонный, крахмал картофельный, сахар	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого		50,94	56,11	120,67	1 211,92	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью и луком пирожки с м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, начинка, яйца, яйца с м, сахар, соль, пекарный порошок	100	13,96	6,53	35,86	259,42	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 с м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, начинка, яйца, яйца с м, сахар, соль, пекарный порошок	100	13,96	6,53	35,86	259,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого		19,76	11,53	45,46	365,42	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

С.А.Ву

Иваново

Шалопникова Е.В.

Федорова К.А.