

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АЦ)
23.12.2024

2024 г.



Согласовано

Директор МБОУ

2024 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 (168,27)							
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	11,98	8,70	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чайный белый, чай 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 (247,66)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,40	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 чайный белый, чай 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	0,49	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	738,74	
Обед для 1-4 классов (262,44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,66	6,89	49,02	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, фарш минтай с/м, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	12,24	13,35	226,20	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	5,08	5,77	30,30	213,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,03	29,56	152,37	1030,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,69	11,48	81,70	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, фарш минтай с/м, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,00	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		33,79	29,29	183,10	1187,30	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки, замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,48	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки, замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,48	118,00	нет
	Итого:		19,10	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Иванова Е.В.

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г

Меню (О, АР)
24.12.2024

№ 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 (168,27)							
15/2007	Сыр (сыр твердый)	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупка 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 (247,85)							
15/2007	Сыр (сыр твердый)	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	20,54	10,65	19,67	259,47	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		30,17	14,97	65,86	516,72	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	119,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	149,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с м.)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с м., масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с м. б. х. хлеб)	95	16,06	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	1,51	4,51	26,44	169,45	варка
504/2021	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		34,81	40,70	114,42	977,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	149,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с м.)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с м., масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с м. б. х. хлеб)	110	17,88	23,11	14,90	341,11	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	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	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого		40,90	55,10	139,49	1232,36	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
386/2007	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,50	206,00	нет
	Чай без сахара (чай в пакетиках, черный)	100			0,00	0,00	варка
	Итого		10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
47/ПЕСТИМ 2021	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,50	206,00	нет
	Чай без сахара (чай в пакетиках, черный)	100			0,00	0,00	варка
	Итого		12,30	12,82	73,60	457,27	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Фролова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АР)
25.12.2024

2024 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 (168,27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	126,00	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/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015 ГОСТ	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
Итого:			33,39	28,12	87,86	750,03	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	126,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015 ГОСТ	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			42,90	34,35	100,67	897,75	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
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
Сметана к первому блюду							
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	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)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			27,59	29,03	112,16	814,10	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
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
Сметана к первому блюду							
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	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)	275	26,89	19,37	54,74	500,80	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			40,59	35,97	145,21	1 079,20	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
Печенье							
389/2015	Сок в ассортименте	50	3,75	9,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:		100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67,33)			4,75	8,00	65,90	310,01	
Печенье							
Джем фруктовый порционный							
Сок в ассортименте							
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,85	8,00	69,86	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)

26.12.2024

2024 г.

структурное подразделение



№ 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 (168,27)							
70/2007	Огурцы свежие						
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, помидорная паста, филе минтая с/к с/м)	20	0,14	0,02	0,26	2,40	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	14,63	7,33	5,70	167,50	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	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
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
70/2007	Огурцы свежие						
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, помидорная паста, филе минтая с/к с/м)	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	180	3,68	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	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252,44)							
67/2015	Винегрет овощной (горюшек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горюшек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, 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	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,65	37,03	115,27	939,14	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
67/2015	Винегрет овощной (горюшек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,4	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горюшек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,90	21,83	16,04	332,66	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,30	7,31	40,37	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:		41,35	48,28	143,21	1 179,26	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
350/2015	Булочка сдобная в асс-те Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал, картофельный, сахар)	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай весовой, черный)	200	0,13	0,05	13,55	97,05	варка
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
377/2007	Булочка сдобная в асс-те Молоко сгущенное	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал, картофельный, сахар)	20	1,44	1,00	11,20	65,26	нет
	Чай с лимоном без сахара	200	0,13	0,05	13,55	97,05	варка
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
			5,92	7,87	59,64	349,33	

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, АЦ)

27.12.2024

2024 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 (168,27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школой, хлеб пшеничный)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		16,42	23,02	102,80	676,36	
Завтрак для 5-11 классов (247,96)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школой, хлеб пшеничный)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,85	0,08	98,38	выпекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		16,42	23,82	102,80	683,56	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,16	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	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		15,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
348/2007	Компост из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	9,42	42,90	нет
	Итого:		40,02	20,65	111,26	787,88	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		15,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,78	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	Компост из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		52,11	26,35	136,07	971,18	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	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 (67,33)							
47/ГОСТ Р 2021	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		6,73	11,33	54,06	341,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошкова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

28.12.2024

2024 г.

Сотласовано:

Директор МБОУ

СМО 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 (168,27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
156/2021П ермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	2,42	4,09	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вевсовый, черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,07	21,36	58,67	535,01	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м, б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
156/2021П ермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	3,50	5,99	6,14	117,65	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вевсовый, черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	2,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,28	27,37	65,28	631,75	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	88,00	варка
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	6,95	2,75	15,38	106,00	варка
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	230	17,97	19,25	25,71	348,7	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	55,05	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:		30,87	27,89	90,95	726,91	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	300	26,22	27,80	32,05	483,55	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	55,05	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,58	141,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		42,37	40,36	116,68	985,73	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
406/2007/71 4/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,56	384,09	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,35	11,64	62,56	427,59	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	15,84	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.