



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
24.02.2025

2025 г.

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>								
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 весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,08</b>	<b>723,30</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 весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>44,52</b>	<b>24,76</b>	<b>109,10</b>	<b>838,74</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>								
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет	
35/2001	<b>Свекольник</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание	
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>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>20</b>	<b>1,43</b>	<b>0,32</b>	<b>8,42</b>	<b>42,90</b>	<b>нет</b>
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>								
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет	
35/2001	<b>Свекольник</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание	
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>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>2/20</b>	<b>2,86</b>	<b>0,63</b>	<b>16,63</b>	<b>85,80</b>	<b>нет</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>								
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание	
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет	
	<b>Итого:</b>		<b>15,90</b>	<b>23,57</b>	<b>119,21</b>	<b>742,06</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>								
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание	
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет	
	<b>Итого:</b>		<b>0,05</b>	<b>10,65</b>	<b>0,08</b>	<b>96,38</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*Анна Ивановна*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
25.02.2025



Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

19.02.2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
23/1997	<b>Сыр</b> Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	5,80	7,37		90,99	нет
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
23/1997	<b>Сыр</b> Завтрак для 5-11 классов (265,20)		19,41	22,14	77,47	593,29	
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего)	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> Обед для 1-4 классов (270,12) (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		32,78	32,48	70,16	709,00	
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,00	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200			24,00	95,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> Обед для 5-11 классов (291,18) (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		29,53	32,85	107,53	855,13	
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200			24,00	95,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Булочка сдобная</b> Полдник для 1-4 классов (60,60)		41,86	46,45	139,49	1157,16	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	60					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай в пакетиках черный)	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
	<b>Булочка сдобная</b> Полдник для 5-11 классов (70,70)				0,00	0,00	
386/2007	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	60					нет
376/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Чай без сахара</b> (чай в пакетиках черный)	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
		0,10			13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист:  
Заведующий производством:

*(Handwritten signatures)*  
Шапошникова Е.В.  
Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
26.02.2025

2025 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

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>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой, черный)	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:	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> (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой, черный)	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)						
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)						
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<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> (чай весовой, черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</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> (чай весовой, черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
		100			0,00	0,01	варка
			4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*С.В. Ушакова*

Шапошникова Е.В.  
Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)  
27.02.2025

2025 г

Согласовано:  
Директор МБОУ  
19.02.2025

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>							
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)						
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой, черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
	<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>							
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)						
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой, черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)						
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,71	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)						
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
355/2015	<b>Булочка сдобная</b>						
	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	60					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой, черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
355/2015	<b>Булочка сдобная</b>						
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	60	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой, черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>	0,99	0,06	41,52	187,66		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист:  
Заведующий производством:

*С.В. Шанова*

Шаловникова Е.В.  
Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
28.02.2025

2025 г



2025 г

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и ГИ не используются	
								ГМО	ГИ
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>									
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр в ассортименте, хлеб тостовый)								
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	75	5,80	7,37		90,99	нет		
АП	<b>Повидло</b> <b>Ежевика с сиропом</b> (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200					нет		
	<b>Итого:</b>	200			0,00	0,01	варка		
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>									
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр в ассортименте, хлеб тостовый)		5,93	17,24	32,55	308,00			
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	75	5,80	7,37		90,99	нет		
АП	<b>Повидло</b> <b>Ежевика с сиропом</b> (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200					нет		
	<b>Итого:</b>	200			0,00	0,01	варка		
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>									
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
АП	<b>Сметана</b> <b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
362/2021	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение		
409/ТИ 2006	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>	25,54	12,73	79,26	537,53				
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>									
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
АП	<b>Сметана</b> <b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
362/2021	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	250	19,25	3,25	18,12	160,00	тушение		
409/ТИ 2006	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>	32,52	15,21	101,12	675,84				
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>									
АП	<b>Печенье</b> <b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
431/2003	<b>Итого:</b>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>									
АП	<b>Печенье</b> <b>Джем фруктовый порционный 20г</b> <b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
431/2003	<b>Итого:</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет		
	<b>Итого:</b>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	<b>Итого:</b>	5,39	9,63	56,62	371,00				

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*С.В. Шолошникова*  
*И.В. Федорова*

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

*Селиванов*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
01.03.2025

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У  
*19.02*

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептов	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 цыпленка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<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 цыпленка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	нет
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,52	17,63	3,85	184,50	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<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	293,42	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:	200	19,76	11,53	45,46	365,42	
<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
	Итого:	200	24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*С.А. Иванова*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.