

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

31.03.2025

2025 г

Согласован:

Директор МБОУ (А)У

Шабалина Е.В.

2025 г

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной 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 высший сорт, 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
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>Хлеб 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>792,97</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 высший сорт, 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
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
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	20	0,54	2,00	0,78	23,80	кипячение
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
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>14,66</b>	<b>19,70</b>	<b>92,03</b>	<b>600,21</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
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	20	0,54	2,00	0,78	23,80	кипячение
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
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>17,89</b>	<b>27,77</b>	<b>110,36</b>	<b>759,59</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>0,05</b>	<b>9,85</b>	<b>0,08</b>	<b>89,18</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:

Шабалина Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

## Меню (О, АР)

01.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ "Школа № 29"

Лобанов Д.А.

"21" 03 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>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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>19,78</b>	<b>21,62</b>	<b>74,34</b>	<b>579,04</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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>33,15</b>	<b>31,96</b>	<b>67,03</b>	<b>694,75</b>	
<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)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пваровый 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		16,60	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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>30,65</b>	<b>31,59</b>	<b>116,92</b>	<b>877,89</b>	
<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)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пваровый 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		16,60	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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	85,87	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,58</b>	<b>38,09</b>	<b>143,16</b>	<b>1 065,78</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
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> (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:

Шапошникова Е.В.

Седорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
02.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

С.М. Вас  
Лоб В.А. Давыдова  
"Н" 03  
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>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с яблоками</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	150	19,21	15,80	37,06	372,13	запекание
336/2017	<b>Соус черносмородиновый</b> (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, 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 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,35</b>	<b>24,23</b>	<b>109,78</b>	<b>763,77</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с яблоками</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	200	25,02	21,08	49,41	496,23	запекание
336/2017	<b>Соус черносмородиновый</b> (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, 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 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,47</b>	<b>29,66</b>	<b>126,34</b>	<b>909,32</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</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>35,17</b>	<b>38,09</b>	<b>112,06</b>	<b>945,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</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	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,01</b>	<b>48,93</b>	<b>137,97</b>	<b>1 170,65</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой, черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,75</b>	<b>8,00</b>	<b>55,90</b>	<b>310,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой, черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,85</b>	<b>8,00</b>	<b>69,66</b>	<b>363,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
03.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У "СШ №29"  
А.В. Добровольский

2025 г

2025 г

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая 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>Тфтели рыбные из минтая</b> (лаверовый 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>Мандарины свежие</b>	100	0.80	0.20	7.50	38.00	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>11,69</b>	<b>19,13</b>	<b>83,69</b>	<b>558,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	30	0.21	0.03	0.42	3.60	нет
239/2003	<b>Тфтели рыбные из минтая</b> (лаверовый 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>Мандарины свежие</b>	100	0.80	0.20	7.50	38.00	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>14,51</b>	<b>21,88</b>	<b>95,08</b>	<b>638,88</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	62.40	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1.77	4.95	7.90	89.75	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>	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	375.00	тушение
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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>		<b>29,96</b>	<b>25,65</b>	<b>102,03</b>	<b>773,27</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
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1.77	4.95	7.90	89.75	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>	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
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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>		<b>42,46</b>	<b>34,40</b>	<b>135,41</b>	<b>1 038,54</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0.13	0.05	19.55	97.05	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0.00	0.01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,13</b>	<b>0,05</b>	<b>19,55</b>	<b>97,06</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
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0.13	0.05	19.55	97.05	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0.00	0.01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,23</b>	<b>0,05</b>	<b>33,31</b>	<b>150,06</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*(Подписи)*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

04.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Иванов И.А. Дебегинский  
М. 03 2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
АП	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
	<b>Ежевика с сиропом</b> (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	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> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		14,83	23,44	105,93	636,42	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	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> (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	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> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		5,87	11,85	54,43	345,00	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
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>		27,61	10,24	90,85	615,66	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
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	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		35,02	11,46	119,27	803,93	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	6,00	33,50	220,00	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>		3,75	6,00	33,50	220,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	6,00	33,50	220,00	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>		3,85	8,00	47,26	273,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапрникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
05.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У "СШ 29"  
Долж. О.Д. Давыдова

2025 г

2025 г

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая 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> (капуста свежая, картофель свежий, папоротный 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
	Итого:		22,51	22,59	75,85	606,71	
<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	315,26	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, папоротный 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
	Итого:		26,02	29,24	85,22	717,76	
<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	60,73	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, папоротный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
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
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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
	Итого:		13,91	34,15	105,56	787,77	
<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
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, папоротный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
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
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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
	Итого:		18,04	40,66	129,81	960,44	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
406/2007 /714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи 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
	Итого:		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> (дрожжи 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:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шарошицкая Е.В.

Федорова К.А.