

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
03.03.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Добровольно
03
2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		26,82	33,75	80,75	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,41	41,77	92,52	890,68	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в папир ооо аврора борнеалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		19,91	39,55	127,28	945,24	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в папир ооо аврора борнеалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		23,82	49,39	153,40	1153,95	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,65	16,25	9,48	207,18	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	180	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,65	17,05	9,48	214,38	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ушакова Н.А.

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
04.03.2025



Согласовано:

Директор МБОУ, Школа № 29
Должность: *Директор*

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энергетическая ценность			Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
23/1997	Сыр					
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	5.80	7.37		90,99 нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	210	7.51	11.72	37.05	285,00 варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.90	3.20	14.68	99,90 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38,00 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 (266.20)						
23/1997	Сыр		20,81	23,14	82,14	
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	5.80	7.37		90,99 нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	240	7.35	13.07	35.31	289,32 варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.90	3.20	14.68	99,90 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38,00 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)						
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>		21,88	24,56	85,23	655,11
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	0.89	3.76	5.82	60,71 нет
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	250	1.80	4.92	10.93	103,75 варка
АП	Сметана	10	3.24	0.26	0.09	15,64 варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	10	0.25	1.00	0.45	11,90 кипячение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	165	12.85	17.31	19.03	263,68 тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	150	4.35	7.30	30.85	206,25 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0.20	0.08	16.44	68,70 варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3.56	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)						
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>		28,57	35,40	113,77	899,27
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	1.49	6.27	9.70	101,18 нет
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	250	1.80	4.92	10.93	103,75 варка
АП	Сметана	10	3.24	0.26	0.09	15,64 варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	10	0.25	1.00	0.45	11,90 кипячение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	195	16.90	21.86	23.60	359,18 тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	180	5.22	8.76	37.02	247,50 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0.20	0.08	16.44	68,70 варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4.74	0.67	28.98	141,00 нет
	Итого:	2/20	2.86	0.63	16.83	85,80 нет
Полдник для 1-4 классов (60.60)						
386/2007	Булочка сдобная		36,69	44,45	144,04	1 134,65
376/2007	Йогурт фруктовый	60				нет
	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200				нет
	Итого:	100			0,00	0,01 варка
Полдник для 5-11 классов (70.70)						
	Булочка сдобная				0,00	0,01
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	60				нет
	Йогурт фруктовый	20	0.10		13.76	53,00 нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200				нет
	Итого:	100			0,00	0,01 варка
			0,10		13,76	53,01

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

С.В. Иванова

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
05.03.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор ИБО(А)У

ДЛЯ
ДОКУМЕНТА

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,09	запекание
АП	Повидло	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		22,87	23,25	100,01	708,44	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,79	запекание
АП	Повидло	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,37	28,42	122,78	872,59	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	200	18,80	8,56	19,71	111,53	тушение
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	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,56	16,91	94,58	647,89	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение
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	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,93	20,88	125,06	855,58	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Ки-эль из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	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
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,74	8,06	75,02	407,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шалошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
06.03.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ "ШКОЛЫ №10"
Федорова К.А.

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
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр в ассортименте, хлеб tostовый)	75	5.80	7.37		90.99	нет
679/2016	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	110	0.05	9.85	0.08	89.18	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0.10	0.04	20.21	82.29	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0.00	0.00	19.46	77.82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточной черной)	200			0.00	0.01	варка
Итого:			5,95	17,26	39,75	340,30	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр в ассортименте, хлеб tostовый)	75	5.80	7.37		90.99	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	160	0.05	10.65	0.06	96.38	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0.10	0.04	20.21	82.29	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0.00	0.00	19.46	77.82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточной черной)	200			0.00	0.01	варка
Итого:			5,95	18,06	39,75	347,49	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0.95	6.11	4.82	78.37	нет
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	7.45	6.98	16.41	158.22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20.87	19.17	11.91	255.00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5.51	4.51	26.44	168.45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (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:			39,77	37,54	113,73	903,69	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1.59	10.18	6.03	130.62	нет
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	7.45	6.98	16.41	158.22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20.87	19.17	11.91	255.00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6.61	5.41	31.73	202.14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (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	2.86	0.63	16.83	85.80	нет
Итого:			44,12	43,04	137,89	1 067,78	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
389/2015	Булочка сдобная	60					нет
	Сок в ассортименте	200	1.00		22.40	90.00	нет
Итого:			1,00		22,40	90,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0.10		13.76	53.00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1.00		22.40	90.00	нет
Итого:			1,10		36,16	143,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

За отвечающий производством:

Шпошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г

Меню (О, АЦ)

07.03.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

ШМ 29"

ДЛЯ
ДОКУМЕНТАЦИИ

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,86	запекание
312/201	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой 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:		10,35	21,02	81,18	558,53	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой 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	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,52	23,15	91,54	626,49	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей (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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	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 б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		30,32	28,02	111,74	835,66	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей (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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	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 б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		42,85	38,31	143,67	1139,14	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
	Итого:		3,75	8,00	33,50	220,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
	Итого:		3,85	8,00	47,26	273,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е В

Феофанова К.А.