

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. А.Ш)
09.02.2025



30.01

2025

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткое описание блюда	Выход блюда	Баланс	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180 00)							
376/1996	Поджарка из птицы						
309/2015	Макаронные изделия отварные	100	1,7 04	28 17	6 60	347,71	жаренье
376/2015	Чай с сахаром	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
318/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	нет
Итого		20	1,43	0,32	5,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265 20)							
376/1996	Поджарка из птицы						
309/2015	Макаронные изделия отварные	126	21,36	35,22	8,25	434,64	жаренье
376/2015	Чай с сахаром	150	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
318/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	34,00	нет
Итого		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270 12)							
45/197	Салат из белокочанной капусты с морковью						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми	60	0,74	1,95	3,88	30,24	нет
288/2017	Птица отварная	250	5,49	5,27	16,53	138,25	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
504/2021	Кисель с витаминами	150	9,58	4,77	39,30	214,50	варка
ГОСТ	Мороженое молочное в асс-те	200			24,00	95,00	варка
31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Итого		45	3,56	0,46	21,74	116,78	нет
Обед для 5-11 классов (291 16)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
288/2017	Птица отварная	250	5,49	5,27	16,53	138,25	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
504/2021	Кисель с витаминами	180	4,30	5,72	47,16	257,90	варка
ГОСТ	Мороженое молочное в асс-те	200			24,00	95,00	варка
31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Итого		230	4,74	0,62	28,38	141,00	нет
Полдник для 1-4 классов (60 60)							
679/1996	Блинчики жареные						
Итого		100	9,00	14,00	58,00	339,00	выпекание
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
679/1996	Блинчики жареные						
Итого		150	14,60	20,40	67,40	456,00	нет
Полдник для 1-4 классов (60 60)							
679/1996	Блинчики жареные						
Итого		200	5,99	8,40	9,40	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
679/1996	Блинчики жареные						
Итого		200	5,99	8,40	9,40	118,00	нет

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Специалист по производству

Шапошникова Е.В.

Иванова А.И.

Утверждено
начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О АР)
01.02.2025



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Цена, руб.	Жир, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
15/2007	Сыр						
174/2017	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	25	0.63	0.72		3.70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами	210	2.90	11.45	10.77	158.74	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.90	3.20	14.68	99.90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2.37	0.33	14.49	70.50	нет
	Итого	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
15/2007	Сыр						
174/2017	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	25	0.63	0.72		3.70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами	240	3.39	11.93	12.37	171.33	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.90	3.20	14.68	99.90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет
31805-2018	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
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем	50	1.30	3.70	8.09	62.64	нет
286/2017	Птица отварная	250	1.80	4.90	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	10	0.35	1.00	0.45	11.90	кипячение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая	165	12.85	17.31	19.03	263.68	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов	150	0.60	0.09	38.64	243.75	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0.66	0.09	27.02	112.85	варка
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет
	Итого	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем	100	1.80	6.75	10.70	134.81	нет
286/2017	Птица отварная	250	1.80	4.90	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	10	0.35	1.00	0.45	11.90	кипячение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая	105	16.90	21.86	20.60	359.18	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов	180	10.32	1.33	46.37	292.50	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0.66	0.09	27.02	112.85	варка
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4.74	0.67	28.98	141.00	нет
	Итого	2/20	2.80	0.67	16.83	85.80	нет
386/2007	Булочка сдобная						
376/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
	Чай без сахара	200					нет
	Итого:	200			0.00	0.01	варка
386/2007	Булочка сдобная						
376/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
	Чай без сахара	200					нет
	Итого:	200			0.00	0.01	варка
	Итого		0.10		13.76	53.01	

Приложение к меню

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

С.В.У.

Иванова А.И.

Шапошникова Е.В.

Федорина К.А.

Иванова А.И.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
05.02.2025



Согласовано
Директор МБОУ СПШ № 29
Довыленко О.Д.

№ блюда по обеденной рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Всего блюд	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основная технологическая процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога (творог, манка, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	40	2.36	7.49	14.89	136.00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	150	26.41	18.23	25.84	378.00	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках)	20	0.10		13.76	53.00	нет
338/2015 ГОСТ 31807	Апельсины свежие	200/15/7	0.14	0.02	15.20	62.00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет
Итого		30	2.12	0.48	12.63	64.35	нет
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога (творог, манка, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	40	2.36	7.49	14.89	136.00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	200	35.21	24.41	34.45	505.00	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках)	20	0.10		13.76	53.00	нет
338/2015 ГОСТ 31807	Апельсины свежие	200/15/7	0.13	0.02	15.20	62.00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет
Итого		2120	2.96	0.63	16.83	85.80	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сельдерей, масло растительное, маринад, огурцы, консервированный горошек)	50	1.64	0.10	5.11	29.94	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук репчатый, морковь, соль)	250	1.91	5.35	13.83	111.24	варка
АП	Сметана	10	2.00	0.98		16.80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриного с к. б.к., хлеб пшеничный)	10	0.25	1.00	0.45	11.90	жарка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с м. б.к., соль)	95	18.87	11.48	7.44	213.80	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с м. б.к.)	150	7.92	4.99	5.12	98.21	варка
ГОСТ 31805 2016	Хлеб пшеничный	200	0.20	0.08	16.44	68.70	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	1.56	0.40	21.74	105.76	нет
Итого		20	1.41	0.32	8.42	42.90	нет
			36.78	24.74	78.55	693.24	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сельдерей, масло растительное, маринад, огурцы, консервированный горошек)	100	1.66	0.17	8.52	39.90	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук репчатый, морковь, соль)	250	1.91	5.35	13.83	111.24	варка
АП	Сметана	10	2.00	0.98		16.80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриного с к. б.к., хлеб пшеничный)	10	0.25	1.00	0.45	11.90	жарка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с м. б.к., соль)	110	20.99	15.42	8.30	270.80	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с м. б.к.)	180	9.50	5.99	6.14	117.85	варка
ГОСТ 31805 2016	Хлеб пшеничный	200	0.20	0.08	16.44	68.70	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2130	4.74	0.67	28.98	141.00	нет
Итого		2/20	2.96	0.63	16.83	85.80	нет
			43.52	31.28	99.49	863.99	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье						
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	50	1.75	8.00	33.50	220.00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках)	200	0.89	0.06	27.76	134.65	варка
Итого		200			0.00	0.01	варка
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье						
355/2015	Джем фруктовый порционный 20г	50	3.75	8.00	33.50	220.00	нет
	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	0.16		13.76	57.00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках)	200	0.89	0.06	27.76	134.65	варка
Итого		200			0.00	0.01	варка
			4.74	8.06	75.02	497.66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Бедина Светлана
Заведующий производством

С.А. Бедина

Е.В. Шапошникова
Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.
Иванова Л.И.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АР, АЦ)
06.02.2025



2025 г.

№ п/п	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Батт	Кал	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс	
Завтрак для 1-4 классов (180 00)							
21/2019	Закртыи бутерброд с сыром						
678/1096	Блинчики жареные с маслом	75	0,63	0,72	3,70	нет	
ап	Молоко сгущенное	110	0,06	9,85	0,08	выпекание	
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	20	1,44	1,70	11,10	варка	
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
Итого		200			0,00	0,01	варка
Завтрак для 5-11 классов (265 20)							
21/2019	Закртыи бутерброд с сыром						
389/1005	Блинчики жареные с маслом	75	0,63	0,72	3,70	нет	
ап	Молоко сгущенное	160	0,06	10,85	0,08	выпекание	
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
Итого		200			0,00	0,01	варка
Обед для 1-4 классов (270 12)							
67/2015	Винегрет овощной						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	60	0,98	6,11	4,32	78,37	нет
262/2009	Сердце в соусе	250	7,15	0,98	16,41	158,22	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные	75/76	23,42	0,29	8,16	172,34	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных	160	0,61	3,11	26,44	108,45	варка
ГОСТ 31805 2019	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,16	нет
Итого		20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291 18)							
67/2015	Винегрет овощной						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	100	1,59	19,18	8,03	130,62	нет
262/2009	Сердце в соусе	280	7,41	0,98	16,41	158,22	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных	160	0,61	3,11	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805 2019	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	236	4,74	0,67	28,86	141,56	нет
Итого		2/20	2,96	0,36	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60 60)							
389/2015	Булочка сдобная	60					
376/2007	Чай без сахара	200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого		200			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
	Булочка сдобная						
389/2015	Джем фруктовый порционный 20г	60					
376/2007	Чай без сахара	20	0,10		13,76	53,00	нет
Итого		200	1,00		22,40	90,00	нет
		200			0,00	0,01	варка
		1,10			36,16	143,01	

Принято и заверено!

Инженер-технолог
Ведущий специалист
Заведующий производством

С.А.В.

С.А.В.

Шапошникова Е.В.
Федорова А.А.
Иванова А.И.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
07.02.2025

30.01

2025 г.

№ блюда по образцу рецептур	Наименование и состав характеристика блюда	Блюда блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. калорийность калл	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180 00)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с к.м., хлеб пшеничный)	100	3.01	15.15	13.03	200.88	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	2.97	4.80	20.44	137.25	варка
376/2015	Чай с сахаром (чай, сахар, молоко)	200/15	0.00	0.02	15.00	60.00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
гост	Хлеб пшеничный	30	2.40	0.33	14.49	70.50	нет
31805/2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого			10.35	21.02	61.18	668.53	
Завтрак для 5-11 классов (260 20)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с к.м., хлеб пшеничный)	110	3.34	16.25	14.47	217.89	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3.08	5.76	24.53	164.70	варка
376/2015	Чай с сахаром (чай, сахар, молоко)	200/15	0.00	0.02	15.00	60.00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
гост	Хлеб пшеничный	2/20	3.60	0.40	19.32	94.00	нет
31805/2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого			12.52	23.15	61.54	626.49	
Обед для 1-4 классов (270 12)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0.19	4.07	5.16	49.51	нет
99/2007	Суп из овощей (картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1.50	4.00	9.15	95.25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы, куриное с.м.)	10	3.24	0.26	0.09	15.64	варка
АП	Сметана	10	0.25	1.00	0.45	11.90	купеченный
265/2007	Плов из говядины (говядина с.м., рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	10.71	18.17	39.98	420.56	тушение
387/2003	Комп. т из клубники свежемороженной (лимонная кислота, клубника с.м., сахар)	200	0.40	0.20	58.10	73.05	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	4.50	0.45	21.74	105.75	нет
31805/2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Итого			29.38	28.46	103.09	792.58	
Обед для 5-11 классов (291 18)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0.32	5.11	8.60	82.62	нет
99/2007	Суп из овощей (картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1.50	4.00	9.15	95.25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы, куриное с.м.)	10	3.24	0.26	0.09	15.64	варка
АП	Сметана	10	0.25	1.00	0.45	11.90	купеченный
265/2007	Плов из говядины (говядина с.м., рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	13.47	26.75	63.16	563.38	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженной (лимонная кислота, клубника с.м., сахар)	200	0.40	0.20	58.10	73.05	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4.74	0.67	20.98	141.00	нет
31805/2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2.86	0.63	16.83	85.80	нет
Итого			40.87	39.61	135.35	1068.54	
Полдник для 1-4 классов (90 50)							
АП	Печенье	50	0.41	0.00	11.50	220.00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	250					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай, молоко, молоко)	201	1.54	1.63	9.36	56.00	варка
Итого			5.29	0.63	42.86	276.00	
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
АП	Печенье	50	0.41	0.00	11.50	220.00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1.44	1.70	11.20	65.86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай, молоко, молоко)	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

Шапсизова Е. В.
Федорова К. А.
Иванова А. И.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
08.02.2025



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
289/2007	Рагу из птицы картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м	200	18,60	8,56	19,71	231,53	тушение
377/2007	Чай с лимоном лимон, сахар, чай зеленый зеленый	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,46	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого		23,63	9,43	65,92	449,93	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
289/2007	Рагу из птицы картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м	275	27,76	11,96	26,32	324,58	тушение
377/2007	Чай с лимоном лимон, сахар, чай зеленый зеленый	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2,24	3,63	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого		33,82	12,69	77,36	566,48	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки	60	1,01	2,51	4,97	46,74	нет
98/2007	Суп Крестьянский картофель, морковь, свекла, крупа пшеничная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная филе куриное, соль, филе грудки куриное с/м	10	3,24	0,26	0,04	15,64	варка
296/2007	Свинина тушеная печеный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м, соль, томатная паста	150	16,58	41,54	3,82	455,68	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая крупа перловая, масло сливочное, соль	150	4,25	7,39	30,85	206,25	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой вишня с/м, кисель лимонный, крахмал картофельный, сахар	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,45	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого		33,82	57,35	95,53	1048,26	
Обед для 5-11 классов (251,18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки	100	1,68	4,18	8,29	77,90	нет
98/2007	Суп Крестьянский картофель, морковь, свекла, крупа пшеничная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная филе куриное, соль, филе грудки куриное с/м	10	3,24	0,26	0,04	15,64	варка
296/2007	Свинина тушеная печеный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м, соль, томатная паста	175	11,80	16,36	3,82	637,36	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая крупа перловая, масло сливочное, соль	180	5,22	8,76	37,09	247,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой вишня с/м, кисель лимонный, крахмал картофельный, сахар	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,71	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого		41,23	78,83	120,67	1378,40	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
406/2017 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком пирожки с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье с/м, сахар, соль, яйцо куриное с/м	100	11,96	2,11	35,96	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого		19,76	7,11	45,56	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2017 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком пирожки с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье с/м, сахар, соль, яйцо куриное с/м	150	17,94	3,17	53,94	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого		24,64	8,17	63,54	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Иванова А.И.