

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АЦ)
 07.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Лобов Д.В. 03.04.2025 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	Основа 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 из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		26,55	33,42	99,81	806,23	
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 из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		33,14	41,44	111,58	950,35	
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 к первым блюдам (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 панир соо аврора борелис 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
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	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 к первым блюдам (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 панир соо аврора борелис 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
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		23,82	49,39	153,40	1 153,95	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, 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 б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	160	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:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)
08.04.2025

Согласовано.

Директор МБОУ (А)У

Долг. *Добровольская*
"03.04" 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)							
23/1997	Сыр						
174/2017	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным <i>(крупа кукурузная, 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	2,95	11,45	10,77	158,74	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 (265,20)							
23/1997	Сыр		16,25	22,87	55,66	501,03	
174/2017	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным <i>(крупа кукурузная, 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	3,39	11,93	12,37	171,33	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>	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет
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>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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>	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:	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>	100	1,43	6,27	9,70	101,18	нет
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>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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>	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная		36,69	44,45	144,04	1 134,65	
386/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вевсовый 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 вевсовый 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:

Щепотникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)
09.04.2025

"13" 04 2025 г

Согласовано: *СМДБ*
Директор МБОУ(А)У
А.В. Давыдов
13 04 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
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						
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Итого:		30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
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						
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Итого:		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (огурцы зеленые консервированные, картофель свежий, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	60,73	нет
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 к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие (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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		33,72	35,14	119,82	933,75		
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (огурцы зеленые консервированные, картофель свежий, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
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 к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие (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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		40,36	42,61	148,34	1 142,44		
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье						
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Итого:		100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье						
	Джем фруктовый порционный 20г	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Итого:		100			0,00	0,01	варка
Итого:							
		4,74	8,06	75,02	407,66		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

С.И. Федорова

Шолошникова Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР, АЦ)
10.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У, *Сидорова*
Ю.В. Сидорова
"03" 04 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	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		16,32	25,19	113,42	690,87	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	150		2,40		21,03	выпекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		8,04	14,44	60,97	407,25	
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
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
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа 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:		42,58	18,61	117,50	797,38	
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
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
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа 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	16,89	85,80	нет
	Итого:		54,71	21,76	147,77	992,04	
Полдник для 1-4 классов (80.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,00		22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О)
11.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У, *М.И.Д.*
Доб. Добровольский
03.04 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
71/2011	Огурцы свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 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
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
71/2011	Огурцы свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 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
Обед для 1-4 классов (270,12)							
11/2011/14	Салат из моркови с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291,18)							
11/2011/14	Салат из моркови с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
АП	Печенье						
386/2007	Йогурт фруктовый	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье						
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	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
	Итого:		3,85	8,00	47,26	273,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)
12.04.2025

"13" 04 2025 г.



Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

И.В. Воробьева
"13" 04 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)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона сахар, чай весовой черный)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона сахар, чай весовой черный)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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	84,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2001/1ч	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,75	6,05	4,03	73,76	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
256/2007	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	16,58	41,54	3,82	455,68	тушение
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2001/1ч	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
256/2007	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	175	21,88	59,36	3,82	637,26	тушение
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
31805-2018	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)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (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	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (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	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
		24,62	13,47	72,25	509,50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

И.В. Воробьева

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.