

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
09.01.2025

2024 г

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

с.с. 20
Д.В. Довгалева
09.01.2025 г

№ 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)								
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)		95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)		150	5,51	4,51	26,44	188,45	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	9,90	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:				36,48	29,03	74,39	708,20	
Завтрак для 5-11 классов (255,20)								
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)		110	29,71	29,73	0,30	383,27	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)		180	5,61	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	9,90	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:				41,82	36,28	84,57	834,31	
Обед для 1-4 классов (270,12)								
67/2015	Винегрет овощной (горошек замороженный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		50	0,95	6,11	4,82	78,37	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)		10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев вероора бореалис 1/7)		90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)		150	3,56	4,77	39,30	214,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)		200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:				18,43	31,47	110,52	831,20	
Обед для 5-11 классов (291,18)								
67/2015	Винегрет овощной (горошек замороженный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		100	1,90	12,22	9,64	156,74	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)		10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев вероора бореалис 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
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)		200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:				22,40	38,02	137,25	1 013,49	
Полдник для 1-4 классов (60,60)								
АП	Печенье		50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте		200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:				4,75	8,00	55,90	310,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)								
АП	Печенье		50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное		20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
389/2015	Сок в ассортименте		200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:				6,19	9,70	67,10	375,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заверяющий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

С.И. М. Д. С.

Утверждено
Менеджером отдела
Административно-хозяйственным

Удилькова Т.А.

Меню (О. АР)
19.01.2022

Согласовано

Директор МБОУ

С.И. М. Д. С.
А.В. Давыдов
09.01

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена за единицу	Сумма	Всего
42-2021	Бутерброд с маслом	шт.	20	1,00	20,00	20,00
43-2021	Блинчики жареные с маслом	шт.	20	1,00	20,00	20,00
44-2021	Молоко сгущенное	л	20	1,00	20,00	20,00
45-2021	Какао с молоком и витаминами	л	200	1,00	200,00	200,00
46-2021	Апельсины свежие	кг	100	1,00	100,00	100,00
47-2021	Бутерброд с маслом	шт.	20	1,00	20,00	20,00
48-2021	Блинчики жареные с маслом	шт.	20	1,00	20,00	20,00
49-2021	Молоко сгущенное	л	20	1,00	20,00	20,00
50-2021	Какао с молоком и витаминами	л	200	1,00	200,00	200,00
51-2021	Апельсины свежие	кг	100	1,00	100,00	100,00
42-2022	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком	шт.	100	1,00	100,00	100,00
43-2022	Суп картофельный с мясными фрикадельками	шт.	250	1,00	250,00	250,00
44-2022	Печень по-строгановски с соусом	шт.	100	1,00	100,00	100,00
45-2022	Каша гречневая рассыпчатая	шт.	150	1,00	150,00	150,00
46-2022	Компот из клубники свежемороженой	шт.	200	1,00	200,00	200,00
47-2022	Хлеб пшеничный	шт.	45	1,00	45,00	45,00
48-2022	Хлеб ржано-пшеничный	шт.	20	1,00	20,00	20,00
Итого					43,99	28,97
Итого					121,31	941,56
42-2023	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком	шт.	100	1,00	100,00	100,00
43-2023	Суп картофельный с мясными фрикадельками	шт.	250	1,00	250,00	250,00
44-2023	Печень по-строгановски с соусом	шт.	100	1,00	100,00	100,00
45-2023	Каша гречневая рассыпчатая	шт.	150	1,00	150,00	150,00
46-2023	Компот из клубники свежемороженой	шт.	200	1,00	200,00	200,00
47-2023	Хлеб пшеничный	шт.	2,30	1,00	2,30	2,30
48-2023	Хлеб ржано-пшеничный	шт.	2,20	1,00	2,20	2,20
Итого					55,38	47,62
Итого					152,12	1.195,39
42-2024	Булочка сдобная	шт.	40	1,00	40,00	40,00
43-2024	Чай с молоком	шт.	20,7	1,00	20,70	20,70
Итого					1,64	1,60
Итого					9,35	56,30
42-2025	Джем фруктовый порционный 20г	шт.	20	1,00	20,00	20,00
43-2025	Булочка сдобная	шт.	60	1,00	60,00	60,00
44-2025	Чай с молоком	шт.	20,7	1,00	20,70	20,70
Итого					1,64	1,60
Итого					23,12	109,90

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Исполнитель:

Исполнитель:

С.И. М. Д. С.

Исполнитель:

Исполнитель:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
11.01.2025

2024 г.

Согласовано

Директор МБОУ(А)У

Синица
11.01.2025

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)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 6/х)	200	19,55	14,11	41,11	375,03	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой, черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		23,98	15,18	89,02	397,43	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 6/х)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой, черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		34,35	20,96	107,55	766,14	
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 (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		37,42	35,91	98,33	866,38	
	Итого:						
Обед для 5-11 классов (291,18)							
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 (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,59	36,64	3,82	470,78	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		50,07	52,54	121,89	1164,44	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
350/2015	Кисель из черной смородины свежемороженной (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:		3,96	8,08	61,96	336,77	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2015	Кисель из черной смородины свежемороженной (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:		5,40	9,78	73,16	402,63	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.