

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
12.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Док. Давыдов
07 05 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)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24.60	13.98	8.73	259.15	тушение
302/2007	Кап'а гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, чечевица, масло сливочное, соль)	150	8.60	6.09	38.64	243.75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный 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 Хлеб ржано-пшеничный	30 20	2.37 1.43	0.33 0.32	14.49 8.42	70.50 42.90	нет нет
	Итого:		37.20	20.81	114.14	792.97	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28.70	16.31	10.19	302.34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10.32	7.31	46.37	292.50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный 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 Хлеб ржано-пшеничный	2/20 20	3.60 1.43	0.40 0.32	19.32 8.42	94.00 42.90	нет нет
	Итого:		44.25	24.43	128.16	908.41	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0.89	5.06	3.94	65.02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1.77	4.95	7.90	89.75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3.24	0.26	0.09	64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кипячение
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	205	0.03	4.13	0.04	37.40	выпекание
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0.20	0.08	16.44	68.70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	45 20	3.56 1.43	0.45 0.32	21.74 8.42	105.75 42.90	нет нет
	Итого:		11.36	16.25	59.02	437.06	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1.48	8.48	6.57	108.85	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1.77	4.95	7.90	89.75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	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
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0.05	8.25	0.08	74.80	выпекание
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0.20	0.08	16.44	68.70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	2/30 2/20	4.74 2.86	0.67 0.63	28.98 16.83	141.00 85.80	нет нет
	Итого:		14.59	24.32	77.34	596.44	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9.00	14.00	58.00	338.00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200		9.00	14.00	58.00	нет
	Итого:						
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	150			2.40	21.58	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200			2.40	21.58	нет
	Итого:						

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Иваново. С.А.

Шапошникова Е.В.
Ивашенко Е.С.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
13.05.2025

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур		Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)			25	5.80	7.37		90.99	нет	
23/19:	Сыр		210	6.11	10.72	32.38	251.00	варка	
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)		200	3.17	2.68	10.95	80.65	варка	
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)		100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет	
338/2015	Мандарины свежие		30	2.37	0.33	14.49	70.50	нет	
ГОСТ 31805-2013	Хлеб пшеничный		20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный			19.68	21.62	73.74	574.04		
Итого: Завтрак для 5-11 классов (265.20)			25	5.80	7.37		90.99	нет	
23/1997	Сыр		200	18.25	20.99	20.24	343.21	тушение	
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)		200	3.17	2.68	10.95	80.65	варка	
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)		100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет	
338/2015	Мандарины свежие		2/20	3.60	0.40	19.32	94.00	нет	
ГОСТ 31805-2013	Хлеб пшеничный		20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный			33.05	31.96	66.43	689.75		
Итого: Обед для 1-4 классов (270.12)			60	0.86	5.15	5.57	72.15	нет	
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)		250	2.50	5.43	16.55	125.26	варка	
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)		10	2.00	0.98		16.80	варка	
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		90	14.79	14.76	14.20	251.58	запекание	
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)		150	5.51	4.51	26.44	168.45	варка	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)		200			24.00	95.00	варка	
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)		45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет	
ГОСТ 31805-2013	Хлеб пшеничный		20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный			30.65	31.59	116.92	877.89		
Итого: Обед для 5-11 классов (291.18)			100	1.43	8.58	9.29	120.22	нет	
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)		250	2.50	5.43	16.55	125.26	варка	
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)		10	2.00	0.98		16.80	варка	
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		100	16.44	16.40	15.77	279.56	запекание	
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)		180	6.61	5.41	31.73	202.14	варка	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)		200			24.00	95.00	варка	
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)		2/30	4.74	0.67	28.98	141.00	нет	
ГОСТ 31805-2013	Хлеб пшеничный		2/20	2.86	0.63	16.83	85.80	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный			36.58	38.09	143.16	1 065.78		
Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60)			60					нет	
386/2007	Булочка сдобная		200					нет	
376/2007	Йогурт фруктовый		100				0.00	0.01	варка
	Чай без сахара (чай вевской черной)						0.00	0.01	
Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)			60					нет	
386/2007	Булочка сдобная		20	0.10		13.76	53.00	нет	
	Джем фруктовый порционный 20г		200					нет	
376/2007	Йогурт фруктовый		100				0.00	0.01	варка
	Чай без сахара (чай вевской черной)			0.10		13.76	53.01		
Итого:									

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

И.И. Давыдов

Шапошникова Е.В.

Иванченко Е.С.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
14.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Должностное лицо

04.05.2025 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
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 яблоками (крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	150	19,21	15,80	37,06	372,13	запекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, 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 31807-	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Итого:			25,69	25,89	100,68	747,08	
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 яблоками (крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	200	25,62	21,08	49,41	496,23	запекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	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	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31807-	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			33,53	32,17	122,78	925,43	
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 пущенный 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 к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	Котлеты школьные (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
317/2003	Рагу из овощей (капуста с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	тушение
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:			33,57	36,78	97,08	870,16	
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 пущенный 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 к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	Котлеты школьные (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
317/2003	Рагу из овощей (капуста с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	тушение
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:			39,08	47,35	119,99	1 079,75	
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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,75	8,00	55,90	310,01	
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
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:			4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Иванченко Е.С.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
15.05.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Директор МБОУ(АУ)

07.05.2025 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)							
71/2011	Огурцы свежие						
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	69,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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)							
71/2011	Огурцы свежие						
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (павловский 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)	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	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
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	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	30,24	25,70	113,86	822,92		
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	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
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	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	42,74	34,45	147,24	1 088,19		
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2015	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	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
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.
Ивашенко Е.С.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
16.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

ДОКУМЕНТ

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)							
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
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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
Итого:			14,99	23,53	122,53	707,57	
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		21,58	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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
Итого:			5,99	11,93	64,53	391,14	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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
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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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:			41,06	38,83	116,88	935,61	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, 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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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:			53,00	51,05	147,80	1 201,33	
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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			3,96	8,08	61,96	336,78	
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
350/2015	Кисель из черной смородины свежемороженной (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,06	8,08	75,72	389,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шопошникова Е.В.

Иващенко Е.С.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
17.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

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)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	11,40	12,03	216,41	запекание
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой 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:		27,66	17,46	65,05	537,02	
Завтрак для 5-11 классов (285.20)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	12,67	13,36	240,46	запекание
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой 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:		32,18	19,80	72,24	604,21	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001/14	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	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
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (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	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	112,35	варка
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:		15,43	34,89	85,07	716,84	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001/14	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	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
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (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	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		19,67	41,37	108,32	885,81	
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:		19,76	11,53	45,46	365,42	
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:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Иващенко Е.С.