

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
03.02.2025Согласовано:
Директор МБОУ

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)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)						
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)						
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соевая вероора бореалис)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	200			24,00	95,00	варка
	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Итого:		45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
Обед для 5-11 классов (291,18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соевая вероора бореалис)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	200			24,00	95,00	варка
	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Итого:		2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)						
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
Итого:		200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)						
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	150		2,40		21,58	выпекание
Итого:		200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
		5,60	8,80	9,40	139,58		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

Меню (О АР)
04.02.2025

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
15/2007	Сыр Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
174/2017	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным (куруза кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0,63	0,72			
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	2,95	11,45	10,77	3,70	нет
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	158,74	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	99,90	варка
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	38,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	70,50	нет
15/2007	Сыр Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
174/2017	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным (куруза кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	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 (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	12,75	16,77	62,29	449,83		
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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 (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,86	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 (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	33,46	34,20	132,41	983,10		
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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 (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,86	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
386/2007	Булочка сдобная	42,56	43,01	184,42	1 227,43		
376/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
	Чай без сахара (чай вешовой черный)	200					нет
	Итого:	200					нет
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
	Булочка сдобная			0,00	0,01		варка
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	60		0,00	0,01		
376/2007	Йогурт фруктовый	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Чай без сахара (чай вешовой черный)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
		0,10		13,76	53,01		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
05.02.2025

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)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
377/2007	Джем фруктовый порционный 20г	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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)						
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
377/2007	Джем фруктовый порционный 20г	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, 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 куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
Пермь	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
398/2003	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 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)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, 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 куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
Пермь	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
398/2003	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 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)							
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 весомой черный)	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						
	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 весомой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
		4,74	8,06	75,02	407,66		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шопошникова Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

Меню (О, АР, АЦ)
06.02.2025Согласовано:
Директор МБОУ (АО)

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)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школой, хлеб tostovый)						
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	75	0,63	0,72		3,70	нет
АП	Молоко сгущенное						
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	200					нет
		200			0,00	0,01	варка
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школой, хлеб tostovый)		2,25	12,33	40,04	275,16	
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	75	0,63	0,72		3,70	нет
АП	Молоко сгущенное						
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	200					нет
		200			0,00	0,01	варка
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)		2,97	13,98	45,59	315,16	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
262/2009	Сердце в соусе (лаптовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макароны из группы е, масло сливочное, соль)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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
		42,52	24,74	102,43	794,73		
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)						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
262/2009	Сердце в соусе (лаптовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макароны из группы е, масло сливочное, соль)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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
		54,49	31,92	127,69	1 005,15		
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
389/2015	Булочка сдобная						
376/2007	Сок в ассортименте	60					
	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00				нет
	Итого:	200			22,40	90,00	нет
		200			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная		1,00				
389/2015	Джем фруктовый порционный 20г	60					
	Сок в ассортименте	20	0,10				нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		13,76	53,00	нет
	Итого:	200			22,40	90,00	нет
		200			0,00	0,01	варка
		1,10			36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
07.02.2025

2025 г.



Согласовано:

Директор МБОУ (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)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)						
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)						
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)						
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
АП	Сметана	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)						
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
АП	Сметана	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье						
386/2007	Йогурт фруктовый	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье						
471/2021	Молоко сгущенное	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
		6,73	11,33	54,06	341,86		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е В

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
08.02.2025

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)							
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	231,53	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)						
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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)							
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
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)						
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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)							
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	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м, б/к, соль, томатная паста)	150	16,58	41,54	3,82	455,68	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (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:		31,78	57,35	95,53	1 046,26		
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	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м, б/к, соль, томатная паста)	175	21,88	59,36	3,82	637,26	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (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:		41,23	78,83	120,67	1 378,40		
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:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.