



Меню (О,А,Р,АЦ)
09.09.2024



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:		37,47	21,14	95,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
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	292,60	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		44,52	24,76	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		33,08	31,67	163,42	1 074,05	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		38,71	38,66	183,16	1 290,96	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	100	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:		3,15	12,35	10,88	167,18	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	150	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:		3,15	13,15	10,88	174,38	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
10.09.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У



09.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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 (247.86)							
15/2007	Сыр						
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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 (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200	0	0	24	95	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:	30,21	20,71	112,64	769,84		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200	0	0	24	95	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	37,28	25,29	155,26	949,83		
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
386/2007	Йогурт фруктовый	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
471/ЕСТА 2021	Молоко сгущенное	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
Ф	Масло сливочное порционное 10г								
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет		
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
338/2015	Апельсины свежие	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	Итого:	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
Ф	Масло сливочное порционное 10г								
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет		
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
338/2015	Апельсины свежие	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
Ф	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 (252.44)									
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду								
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
392/2017	Пельмени отварные <i>(масло сливочное, пельмени с/м, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	205	0,03	4,13	0,04	37,40	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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 (272.13)									
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду								
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
392/2017	Пельмени отварные <i>(масло сливочное, пельмени с/м, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	260	0,05	8,25	0,08	74,80	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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		
Полдник для 1-4 классов (57.51)									
Ф	Печенье								
389/2015	Сок в ассортименте	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
Ф	Печенье								
Ф	Джем фруктовый порционный	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
Ф	Сок в ассортименте	20	0,10		13,76	53,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
			4,88	8,01	77,16	393,00			

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
13.09.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

"09" 09

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО в БД не используются		Основной тепловой процесс
					Углевод-ы	Энерг. ценность, калл	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)						
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	207	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
	Итого:	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)						
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	160	0,05	10,65	0,08	86,38	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	207	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
	Итого:	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокачанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:	24,76	13,45	75,38	625,38		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокачанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:	31,29	16,64	96,86	666,69		
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка

09 09 2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)						
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вевсовой черный)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	0,45	0,10	4,05	21,50	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 (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вевсовой черный)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
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 (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	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 (67.33)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	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
		26,18	15,64	72,16	534,89		