

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

Меню (О, АР, АЦ)

10.02.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

10.02

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	ГМО и БАД не используются	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	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 вёсовой чёрный)	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	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	85,08	723,30		
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 вёсовой чёрный)	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 (270,12)								
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37		нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26		варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20		жаренье
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21		варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85		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:		35,08	35,28	125,50	950,93		
Обед для 5-11 классов (291,18)								
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95		нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26		варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,16	22,78	363,47		жаренье
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85		варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85		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:		41,00	44,47	148,04	1 148,57		
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
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200						нет
	Итого:		0,05	9,85	0,08	89,18		
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
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200						нет
	Итого:		0,05	10,65	0,08	96,38		

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)

11.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОК

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)							
15/2007	Сыр						
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	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 (265,20)							
15/2007	Сыр		14,51	14,97	73,74	486,75	
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорт, соль, томатная паста)	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	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 (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		34,08	28,58	69,19	583,25	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			24,00	95,00	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)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		29,53	32,85	107,53	855,13	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			24,00	95,00	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 (60,60)							
	Булочка сдобная		41,86	46,45	139,49	1 157,16	
386/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	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 (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	100			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)
12.02.2025

2025 г.



Согласовано:

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)							
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
АП	Молоко сгущенное	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
			33,39	28,12	87,76	749,77	
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
АП	Молоко сгущенное	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	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
			43,62	35,20	106,12	930,29	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	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)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макароны из группы в, масло сливочное, соль)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	69,70	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
			36,28	27,30	110,95	868,18	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	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)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макароны из группы в, масло сливочное, соль)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	69,70	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
			42,29	34,25	138,12	1 075,89	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье						
389/2015	Сок в ассортименте	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье						
389/2015	Сок в ассортименте	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
		100			0,00	0,01	варка
			4,85	8,00	69,66	363,01	

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)
13.02.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основная тепловая процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста, филе минтая с/с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,15	19,31	85,71	564,74	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста, филе минтая с/с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		13,90	22,05	96,96	644,28	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свёкла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	38,64	243,75	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:		42,92	43,02	105,64	987,54	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свёкла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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:		55,39	57,60	133,65	1 281,22	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,13	0,05	19,55	97,06	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
350/2015	Джем фруктовый порционный 20г Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой чёрный)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			0,23	0,05	33,31	150,06	

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, АЦ)
14.02.2025



Согласовано:

Директор МБОУ

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)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)						
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	75	0,63	0,72		3,70	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	110	0,05	9,85	0,08	89,16	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)		0,91	10,63	42,70	262,56	
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	75	0,63	0,72		3,70	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
Обед для 1-4 классов (270,12)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
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	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:	25,54	12,73	79,26	537,53		
Обед для 5-11 классов (291,18)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
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	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:	32,52	15,21	101,12	675,84		
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:						
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
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	5,39	9,63	56,62	329,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шопошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
15.02.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

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)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	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	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)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	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 (270,12)							
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	нет
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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)							
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	нет
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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 (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, яйца с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
385/2007	Молоко кипяченое	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
	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, яйца с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
385/2007	Молоко кипяченое	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
	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:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.