

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
18.11.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, грулла в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой 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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		22,99	30,97	87,50	723,85		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, грулла в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой 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:		27,41	36,95	99,73	834,04		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	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 (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо вара бореалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:		19,50	31,01	134,81	894,98		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	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 (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо вара бореалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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	85,90	нет
Итого:		23,35	34,79	160,91	1 049,18		
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00		
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Итого:		19,10	27,40	96,40	625,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О,АР)
19.11.2024

2024 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 (168.27)							
15/2007	Сыр						
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным (крупа 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 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200/10	2,95	11,45	10,77	158,74	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр		11,23	16,25	55,24	411,69	
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным (крупа 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 400г 000 палитра, молоко, сахар)	240	3,39	11,93	14,47	179,71	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)		12,38	16,88	63,14	454,11	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	150	8,60	6,09	36,84	243,75	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)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)		32,53	31,74	131,52	952,91	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,97	1,61		22,00	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	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 (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те		39,20	37,81	162,09	1156,89	
386/2007	Йогурт фруктовый	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те		10,86	11,12	62,40	391,41	
Ф	Джем фруктовый порционный	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			10,96	11,12	76,16	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О.АР)
20.11.2024

2024 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 (168.27)							
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
	Джем фруктовый порционный	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	20	0,10		13,78	53,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	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	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
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
Ф	Джем фруктовый порционный	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	20	0,10		13,78	53,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	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)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	2,00	0,98		16,80	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)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,58	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)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	2,00	0,98		16,80	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	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	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 (57.71)							
Ф	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	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье						
47/ГОСТ 2021	Молоко сгущенное	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	Чай без сахара	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
		6,08	9,76	72,46	420,52		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)

21.11.2024



2024 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 (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб tostovый)						
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	207	1,54	1,63	9,36	59,00	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 tostovый)		21,71	25,50	133,92	788,03	
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
338/2015	Яблоки свежие	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры)		26,21	32,50	162,92	957,03	
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			14,97	56,05	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 (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры)		31,31	36,36	97,67	849,28	
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	110	17,88	23,11	14,80	341,50	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			14,97	56,05	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 (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те		37,38	47,42	123,95	1 075,24	
389/2016	Сок в ассортименте	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2007	Чай без сахара	200	1,00		22,40	80,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те		5,32	6,12	61,20	275,41	
Ф	Джем фруктовый порционный	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2016	Сок в ассортименте	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			5,42	6,12	64,98	328,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О)

22.11.2024



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
234/2016	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	11,71	11,64	14,40		210,00	запекание
338/2015	Яблоки свежие	150	3,07	4,80	20,44		137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром	100	0,40	0,40	9,80		47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200/15	0,07	0,02	15,00		60,00	варка
	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)								
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)		19,05	17,51	82,55		567,65	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,46	15,98		256,00	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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 (252.44)								
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)		22,18	19,36	93,05		684,60	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	60	0,72	3,09	6,53		56,00	нет
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	250	6,95	2,78	15,38		106,00	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	75/75	23,41	6,29	8,18		172,34	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	3,70	4,86	38,89		214,10	варка
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 (272.13)								
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)		39,78	17,79	114,11		763,14	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	100	1,20	5,15	10,89		94,00	нет
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	250	6,95	2,78	15,38		106,00	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100/75	31,28	8,26	9,45		219,64	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	4,44	5,83	46,67		256,91	варка
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	2,88	0,63	16,63		85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (57.71)								
ф	Печенье		51,47	23,32	143,18		959,40	
386/2007	Йогурт фруктовый	50	3,75	8,00	33,50		220,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара	200	6,54	5,00	33,60		206,00	нет
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09		1,02	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)								
ф	Печенье		10,32	13,00	67,19		427,02	
47/ЛЕСТН 2021	Молоко сгущенное	50	3,75	8,00	33,50		220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,20		65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара	200	6,54	5,00	33,60		206,00	нет
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09		1,02	варка
			11,76	14,70	78,39		492,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
23.11.2024

2024 г.



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угловод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)						
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	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 (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)						
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	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)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	10	1,87	1,61		22,00	варка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курава, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	1,04	0,08	30,17	126,25	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)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	10	1,87	1,61		22,00	варка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	27,82	25,56	15,98	340,00	тушение
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курава, сахар)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	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	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
385/2007	Молоко кипяченое	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
	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 (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
385/2007	Молоко кипяченое	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
			26,16	15,64	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова