

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)

21.10.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

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)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)						
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	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 (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)						
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	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)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		44,62	24,76	109,10	839,74	
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	80	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	10	2,00	0,98		16,80	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	46	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)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		31,60	22,76	144,72	982,07	
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	10	2,00	0,98		16,80	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	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 (57.71)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)		40,29	26,73	174,72	1 168,30	
386/2007	Коктейль молочный	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Итого:	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)		12,10	16,50	68,80	416,00	
386/2007	Коктейль молочный	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Итого:	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
		16,60	23,60	97,80	585,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Смирнова
Н.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

22.10.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

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)							
15/2007	Сыр						
261/14	Каша молочная Янтарная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, сметана, соль, яблоки)	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	8,80	14,57	41,84	335,86	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		17,20	18,82	83,20	571,61	
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	25	0,83	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	3,80	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 (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)		34,08	28,58	69,19	583,25	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные (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)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, груша в, масло сливочное, соль)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
504/2021	Кисель с витаминами	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
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 (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)		30,08	20,66	112,64	769,84	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пшеничный 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
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные (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)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, груша в, масло сливочное, соль)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
504/2021	Кисель с витаминами	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
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 (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те		37,28	25,29	139,90	948,83	
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	
471/ЕСТН 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
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			12,30	12,82	73,60	487,27	

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)

23.10.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2024 г.

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)						
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	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	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное (молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г вост невиский берег 1/144)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	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 (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		30,69	30,09	114,48	863,46	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,98		16,80	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	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 (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		27,60	34,92	110,60	849,96	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,98		16,80	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	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	26,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье		40,61	45,79	142,44	1155,65	
389/2015	Сок в ассортименте	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье		4,75	8,00	55,90	310,01	
Ф	Джем фруктовый порционный	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	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
			4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
24.10.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

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)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			11,06	18,31	85,36	562,83	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,63	15,15	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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:			13,81	22,05	86,60	642,37	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (огорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	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:			40,37	42,87	105,21	974,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (огорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	28,10	30,58	5,78	415,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	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	2,88	0,63	16,83	86,80	нет
Итого:			52,53	57,03	132,95	1 261,60	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	185,40	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
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай восточный черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
Итого:			4,51	6,18	48,56	284,84	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,88	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай восточный черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
Итого:			5,95	7,88	59,76	350,70	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР,АЦ)

25.10.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

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)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школьн., хлеб пшеничный)						
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вешевой черной)	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	207	1,54	1,83	9,36	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 школьн., хлеб пшеничный)						
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вешевой черной)	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	207	1,54	1,83	9,36	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 белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)						
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
Ф	Сметана к первому блюду	260	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
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца 200 (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	15,40	2,80	14,50	144,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200			14,97	56,05	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)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)						
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	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
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	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	Печенье						
386/2007	Йогурт фруктовый	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
378/2007	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	Печенье						
471/ЕСТН 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
378/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
		11,73	14,70	78,30	491,87		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
26.10.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У

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)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсевой чёрный)	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31806-2018	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 окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсевой чёрный)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31806-2018	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 зелёный 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
230/2016	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	260	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 31806-2018	Хлеб пшеничный	200	1,04	0,06	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)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зелёный 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
230/2016	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	260	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 31806-2018	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)	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:		21,12	12,95	45,56	384,09	
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)	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:		26,16	15,64	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова