

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
24.02.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	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	38,84	243,75	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	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 (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 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 (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 (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	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)							
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 (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
гост 31805-2018	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	85,80	нет
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.

2025 г.

Меню (О, АР)

25.02.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

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)							
23/1997	Сыр						
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	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	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)							
23/1997	Сыр		19,41	22,14	77,47	593,28	
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего)	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
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	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 (аорощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		32,78	32,48	70,16	709,00	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
241/2007	Говядина отварная (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 (аорощек 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, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
241/2007	Говядина отварная (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.

2025 г.

Меню (О, АР)
26.02.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)



№ 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
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
Обед для 1-4 классов (270,12)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
288/2017	Птица отварная (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 (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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 (291,18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
288/2017	Птица отварная (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 (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье		42,69	42,85	137,59	1 118,77	
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
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье		4,75	8,00	55,90	310,01	
	Джем фруктовый порционный 20г	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			4,85	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)
27.02.2025

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)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая 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 ввесовой 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:		11,15	19,31	85,71	564,74	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая 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 ввесовой 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:		13,90	22,05	96,96	644,28	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (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	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина 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:		42,72	42,90	103,99	983,19	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (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	5,85	435,47	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина 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:		55,19	57,48	131,99	1 276,87	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай ввесовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,89	0,06	27,76	134,66	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
355/2015	Джем фруктовый порционный 20г Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай ввесовой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			0,99	0,06	41,52	187,66	

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)
28.02.2025Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, кал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр в ассортименте, хлеб tostовый)						
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	75	5,80	7,37		90,99	нет
АП	Повидло	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,00	0,00	19,46	77,82	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 в ассортименте, хлеб tostовый)		5,93	17,24	32,55	308,00	
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	75	5,80	7,37		90,99	нет
АП	Повидло	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,00	0,00	19,46	77,82	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 белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)		5,97	18,05	39,05	340,20	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291.18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)		25,54	12,73	79,26	537,53	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье		32,52	15,21	101,12	675,84	
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье		5,29	9,63	42,86	276,00	
	Джем фруктовый порционный 20г	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
			5,39	9,63	56,62	329,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
01.03.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

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)						
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	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	тушение
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)						
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	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	тушение
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	5,03	4,73	68,00	нет
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/х 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/х с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	110	2,50	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 (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья 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 (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья 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:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.