

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)

18.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>19,21</b>	<b>17,63</b>	<b>83,05</b>	<b>670,45</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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
	<b>Итого:</b>	<b>22,38</b>	<b>19,39</b>	<b>93,47</b>	<b>688,20</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2018	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	80	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
458/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,41	0,86	3,11	22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2018	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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
	<b>Итого:</b>	<b>50,05</b>	<b>39,72</b>	<b>136,73</b>	<b>1024,86</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2018	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
458/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,61	1,29	4,66	33,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
342/2018	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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
	<b>Итого:</b>	<b>68,71</b>	<b>46,66</b>	<b>168,14</b>	<b>1237,94</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>14,52</b>	<b>12,36</b>	<b>97,64</b>	<b>562,00</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова





Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

15.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
461/2004	<b>Тфтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,76</b>	<b>25,91</b>	<b>105,95</b>	<b>762,81</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
461/2004	<b>Тфтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	28,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,78</b>	<b>32,04</b>	<b>123,27</b>	<b>913,94</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,65</b>	<b>32,00</b>	<b>127,75</b>	<b>1 030,79</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>63,14</b>	<b>39,11</b>	<b>155,24</b>	<b>1 239,15</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сухофрукты сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,56</b>	<b>0,29</b>	<b>35,12</b>	<b>165,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	160	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сухофрукты сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,00</b>	<b>0,39</b>	<b>39,16</b>	<b>177,35</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова  
12.04 2024 г.

Меню (AM)  
16.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика Блюда	Выход блюда!	Белки*	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье		
314/2017	Картофель жареный <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	160	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31806-2018	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		
	<b>Итого:</b>	<b>28,16</b>	<b>44,89</b>	<b>88,04</b>	<b>866,32</b>				
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье		
314/2017	Картофель жареный <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31806-2018	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		
	<b>Итого:</b>	<b>32,62</b>	<b>66,19</b>	<b>101,60</b>	<b>1 037,19</b>				
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	80	1,21	0,06	12,33	54,72	нет		
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	160	22,58	23,67	2,14	311,04	тушение		
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка		
166/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200					варка		
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>	<b>36,37</b>	<b>38,11</b>	<b>83,43</b>	<b>811,67</b>				
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет		
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение		
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	180	4,41	6,92	46,62	266,43	варка		
166/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200					варка		
ГОСТ 31806-2018	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		
	<b>Итого:</b>	<b>60,17</b>	<b>49,39</b>	<b>131,74</b>	<b>1 179,86</b>				
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
282/2001	Булочка Домашняя <i>(борожи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание		
348/2007	Компот из кураги <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Итого:</b>	<b>8,59</b>	<b>16,22</b>	<b>92,98</b>	<b>552,84</b>				
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
282/2001	Булочка Домашняя <i>(борожи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/76	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание		
348/2007	Компот из кураги <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Итого:</b>	<b>12,36</b>	<b>24,17</b>	<b>124,39</b>	<b>765,02</b>				

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорожикова

К.А. Федорова

*Сорожикова*  
*Федорова*  
*Н.Н. Норуширская*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (AM)  
17.04.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)  
2024 г.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
"Городской округ Таймырский (Долгано-Серебрянский) район"  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Школа №20" (МБОУ) ОГРН 1022401624001  
ИНН 2457040001

12 04 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калп	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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
	<b>Итого:</b>		<b>28,43</b>	<b>35,37</b>	<b>113,99</b>	<b>640,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
450/2003	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,31</b>	<b>44,93</b>	<b>129,81</b>	<b>1 008,28</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,72</b>	<b>22,74</b>	<b>97,55</b>	<b>722,22</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,25</b>	<b>30,76</b>	<b>119,96</b>	<b>941,03</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Зороковинова

К.А. Федорова

*С.В. Федорова*  
*Н.Н. Воронцова*



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АГ)  
15.04.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОКУМЕНТОВ

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	80	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,20</b>	<b>29,78</b>	<b>64,00</b>	<b>670,07</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
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
	<b>Итого:</b>		<b>40,93</b>	<b>33,58</b>	<b>71,79</b>	<b>754,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,88	22,34	4,35	302,80	тушение
321/2015	Капуста тушеная /без муки/ (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>27,34</b>	<b>35,73</b>	<b>61,55</b>	<b>717,14</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,56	30,09	4,35	399,38	тушение
321/2015	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>34,75</b>	<b>47,41</b>	<b>65,48</b>	<b>867,97</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АГ)

16.04.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
	<b>Итого:</b>		<b>25,19</b>	<b>47,42</b>	<b>64,81</b>	<b>792,82</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,32</b>	<b>57,65</b>	<b>73,54</b>	<b>940,19</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	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 без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>31,77</b>	<b>35,52</b>	<b>75,16</b>	<b>754,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,87	256,91	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>43,01</b>	<b>48,16</b>	<b>109,32</b>	<b>1 050,09</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

*Сорокикова*  
*Федорова*  
*Докучаева*



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)

17.04.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,64</b>	<b>25,27</b>	<b>65,75</b>	<b>585,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,97</b>	<b>33,16</b>	<b>73,90</b>	<b>706,58</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>23,59</b>	<b>23,96</b>	<b>64,24</b>	<b>573,60</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные,	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,98</b>	<b>31,25</b>	<b>70,97</b>	<b>711,18</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2006	<b>Итого:</b>		<b>1,90</b>	<b>0,20</b>	<b>39,86</b>	<b>213,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2006	<b>Итого:</b>		<b>2,34</b>	<b>0,30</b>	<b>43,90</b>	<b>234,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Зороковикова

К.А. Федорова



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (АЦ)  
16.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,06	285,00	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,36</b>	<b>33,74</b>	<b>109,99</b>	<b>832,99</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,21</b>	<b>35,09</b>	<b>108,25</b>	<b>837,32</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	96	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка		
ГОС 1 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>29,57</b>	<b>29,48</b>	<b>92,82</b>	<b>764,43</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка		
ГОС 1 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>37,65</b>	<b>39,34</b>	<b>143,34</b>	<b>1 088,08</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорожикова

К.А Федорова

Собор  
Курочкин

М. В. Сорожикова

К. А. Федорова



Общество с ограниченной ответственностью "ГроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)  
17.04.2024

2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У  
2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,28</b>	<b>24,18</b>	<b>99,96</b>	<b>706,15</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,56</b>	<b>27,63</b>	<b>107,01</b>	<b>783,47</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,99</b>	<b>23,75</b>	<b>98,03</b>	<b>734,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
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	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,54</b>	<b>31,82</b>	<b>120,46</b>	<b>954,56</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Сорокинова  
К.А. Федорова  
И.И. Якушев



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

12 01 2024 г.

Меню (АЦ)

19.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,81</b>	<b>13,25</b>	<b>78,54</b>	<b>473,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,14</b>	<b>16,86</b>	<b>78,55</b>	<b>515,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>36,79</b>	<b>30,15</b>	<b>109,56</b>	<b>891,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,18	500,00	запекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>47,61</b>	<b>39,16</b>	<b>137,40</b>	<b>1 127,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,66</b>	<b>55,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

В.В Сорокикова
   
 К.А Федорова



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. УшаковаМеню (АР)  
18.04.2024

"16" 04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
228/2017	Птица отварная с маслом (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, соль, цыплята бройлеры с/м)	96	21,91	22,94	0,27	295,50	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,39</b>	<b>28,83</b>	<b>68,70</b>	<b>656,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
228/2017	Птица отварная с маслом (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, соль, цыплята бройлеры с/м)	110	24,38	29,17	0,34	361,65	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,63	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,77</b>	<b>36,16</b>	<b>77,83</b>	<b>773,86</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
468/2003	Соус красный основной (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,41	0,96	3,11	22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>60,66</b>	<b>39,72</b>	<b>138,73</b>	<b>1024,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
468/2003	Соус красный основной (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	76	0,62	1,29	4,66	33,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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
	<b>Итого:</b>		<b>68,72</b>	<b>46,68</b>	<b>188,14</b>	<b>1237,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,52</b>	<b>12,36</b>	<b>97,64</b>	<b>562,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

## Меню (Д)

18.04.2024

№16 04 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая ок с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара (чай травяной черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2018	Яблоки свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный (хлеб пшеничный)	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный (хлеб ржаной)	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,83</b>	<b>13,99</b>	<b>54,27</b>	<b>438,06</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.88)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая ок с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара (чай травяной черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2018	Яблоки свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный (хлеб пшеничный)	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный (хлеб ржаной)	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,44</b>	<b>15,13</b>	<b>63,41</b>	<b>498,21</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы тушиное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду (сметана)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара (яблоко лимонное, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный (хлеб пшеничный)	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный (хлеб ржаной)	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,79</b>	<b>41,47</b>	<b>88,76</b>	<b>920,87</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы тушиное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду (сметана)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара (яблоко лимонное, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный (хлеб пшеничный)	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный (хлеб ржаной)	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,83</b>	<b>48,27</b>	<b>116,90</b>	<b>1 123,04</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

К.А. Федорова

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Сот  
Федорова  
Н.Н. Воронин, Шилова



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А УшаковаМеню (АМ)  
18.04.2024

"18" 04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Ингредиенты			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,96	126,06	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>10,37</b>	<b>13,84</b>	<b>66,39</b>	<b>611,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	196,24	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>12,60</b>	<b>16,19</b>	<b>96,69</b>	<b>585,82</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,06	3,71	5,56	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
465/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,41	0,86	3,11	22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31806-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>49,93</b>	<b>40,16</b>	<b>137,21</b>	<b>1029,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
465/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,81	1,29	4,66	33,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31806-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>66,82</b>	<b>47,39</b>	<b>168,60</b>	<b>1246,31</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,46</b>	<b>2,38</b>	<b>61,06</b>	<b>284,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,05</b>	<b>5,98</b>	<b>103,44</b>	<b>506,00</b>	

Приятного аппетита!

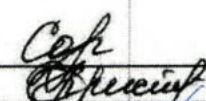
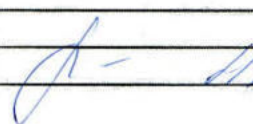
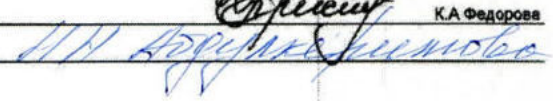
Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокинова

К.А Федорова

Сек.   
  




Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АГ)

18.04.2024

2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ

ДОКУМЕНТ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
71/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>13,38</b>	<b>46,36</b>	<b>384,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
71/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,48</b>	<b>14,43</b>	<b>60,67</b>	<b>421,30</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>40,66</b>	<b>40,76</b>	<b>79,02</b>	<b>856,07</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>46,29</b>	<b>47,03</b>	<b>90,51</b>	<b>979,09</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	360	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова