

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)  
05.02.2024

29.01.2024 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 (166,27)</b>							
319/455/2003	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе кружки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
гост 31805-2016	<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>24,30</b>	<b>13,71</b>	<b>67,98</b>	<b>615,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,66)</b>							
319/455/2003	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе кружки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	16,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
гост 31805-2016	<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>30,22</b>	<b>16,90</b>	<b>114,27</b>	<b>731,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, яблоко лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,78	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель очищенный, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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> (курица лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	189,45	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов размороженных</b> (яблоко лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
гост 31805-2016	<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>44,38</b>	<b>27,46</b>	<b>117,50</b>	<b>847,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, яблоко лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель очищенный, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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> (курица лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	26,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,81	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов размороженных</b> (яблоко лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
гост 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	23,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,89	нет
	<b>Итого:</b>		<b>52,71</b>	<b>32,62</b>	<b>142,49</b>	<b>1.126,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (56,09)</b>							
0	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>75,40</b>	<b>579,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
0	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	<b>809,50</b>	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соррковигова

К.А. Федорова

С.В. Сидорова  
Н.Н. Якушкина  
С.В. Сидорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)  
06.02.2024

29.01.2024 г.

Согласовано:  
Директор  
ДЛЯ МБОУ(АУ)  
Судакетов  
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>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,63	287,34	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	89,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
0	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,22</b>	<b>33,88</b>	<b>104,17</b>	<b>806,33</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,68	298,65	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	89,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
0	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,12</b>	<b>34,44</b>	<b>109,30</b>	<b>835,94</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262,44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, замороженный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,85	7,90	88,75	варка
0	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, фанга вручки куриные см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровья с маслом</b> (говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,30	20,46	5,65	280,70	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
168/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная см, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня см, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,10</b>	<b>38,18</b>	<b>98,94</b>	<b>873,00</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, замороженный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,80	88,75	варка
0	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
163/2003	<b>Котлеты Здоровья с маслом</b> (говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,80	28,40	6,54	322,81	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,46	133,30	варка
168/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная см, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня см, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,89</b>	<b>48,84</b>	<b>121,85</b>	<b>1083,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
478 стр	<b>Булочка Абрикосника</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	384,00	выпечка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	6,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,60</b>	<b>96,38</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
478 стр	<b>Булочка Абрикосника</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,98	выпечка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	6,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,98</b>	

Приятного аппетита!

Писатель-исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорсковикова

КА Федорова

*С.В. Федорова*  
*Н.Н. Корнильченко*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
07.02.2024

№: 02 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ ОУ  
Суденко С.В.  
2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	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
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай эвссовый черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,28</b>	<b>28,25</b>	<b>65,39</b>	<b>733,76</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
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,96	580,09	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай эвссовый черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,72</b>	<b>32,08</b>	<b>92,14</b>	<b>821,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	6,06	4,07	65,62	варка
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	выпечка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31806-2018	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>26,33</b>	<b>23,68</b>	<b>66,98</b>	<b>677,84</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,46	6,78	109,62	варка
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	выпечка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	316,93	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31806-2018	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>38,88</b>	<b>31,73</b>	<b>108,41</b>	<b>897,75</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	62,78	263,84	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,04</b>	<b>3,36</b>	<b>78,18</b>	<b>353,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	6,10	78,09	395,78	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,05</b>	<b>6,10</b>	<b>101,49</b>	<b>485,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Сот.  
Суденко С.В.  
Н.Н. Артемьевна

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания:

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)

08.02.2024



Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

СВ [Signature]  
2024 г.

2024 г.

№ блюда по Общему рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной технолог. процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (186,27)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	90	0,05	14,24	0,09	128,74	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	187,25	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай безводный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	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>13,83</b>	<b>24,71</b>	<b>92,03</b>	<b>846,39</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	110	0,05	8,25	0,08	74,60	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай безводный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,37</b>	<b>19,75</b>	<b>106,95</b>	<b>842,49</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,54	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель, свекла, говяжий 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 курицы)	10	1,87	1,61		22,00	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
481/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,57	281,78	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (гречка, сливочное, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,08	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клюники свежемороженой</b> (клюника замороженная, клюника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,58	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>31,31</b>	<b>32,00</b>	<b>122,06</b>	<b>808,90</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель, свекла, говяжий 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 курицы)	10	1,87	1,61		22,00	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
481/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (гречка, сливочное, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клюники свежемороженой</b> (клюника замороженная, клюника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,11</b>	<b>35,37</b>	<b>163,42</b>	<b>1127,17</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мякоть)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,88</b>	<b>8,88</b>	<b>56,60</b>	<b>343,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мякоть)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,67</b>	<b>9,82</b>	<b>80,20</b>	<b>455,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокинова

К.А.Федорова

[Signatures]



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

09.02.2024

2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)  
С.В. Сорокинова  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	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
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,39</b>	<b>17,16</b>	<b>85,97</b>	<b>574,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	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
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,44</b>	<b>20,21</b>	<b>107,48</b>	<b>746,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, мясо растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,64	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, лунный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
178/2003	<b>Оладьи из печени по-купецки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печенье «Юбилей с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,35</b>	<b>31,63</b>	<b>111,79</b>	<b>661,41</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, мясо растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, лунный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
178/2003	<b>Оладьи из печени по-купецки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печенье «Юбилей с/м, соль)	110	15,65	23,17	22,78	363,47	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	29,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,21</b>	<b>42,70</b>	<b>137,96</b>	<b>1 079,56</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/487/2016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лунный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,84</b>	<b>5,27</b>	<b>60,28</b>	<b>278,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/487/2016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лунный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,04</b>	<b>8,32</b>	<b>59,76</b>	<b>347,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Н.Н. Абрамченко

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*Н.А. Ушакова*

Меню (О, АЦ)  
10.02.2024

2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)  
Доклад №20  
10.02.2024 г.

№ блюда по Общедокументации	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание
φ	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,10	65,60	нет
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	118,67	нет
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высший черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
φ	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,19</b>	<b>24,90</b>	<b>99,70</b>	<b>732,98</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
401/2007	<b>Оладьи</b> (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	200	12,54	13,62	63,12	504,06	выпекание
φ	<b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,65	88,40	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высший черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	118,67	нет
φ	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,82</b>	<b>18,11</b>	<b>129,84</b>	<b>766,24</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,67	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестынский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,20	5,78	16,00	185,00	варка
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,63	65,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,01</b>	<b>25,49</b>	<b>166,26</b>	<b>851,48</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,62	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестынский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)	110	17,12	8,22	0,82	148,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,82	6,83	19,21	182,00	варка
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,26</b>	<b>39,92</b>	<b>113,42</b>	<b>998,77</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (борожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,66	выпекание
335/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	6,00	9,80	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,66</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (борожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
714/1996	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,82	126,80	кипячение
844/ч.	<b>Итого:</b>		<b>26,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>648,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокина

КА Федорова

*С.А. Федорова*  
*Н.Н. Агапкина*