

сводный список

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Р.В. Довыгина О.А.

ГМО и БАД не используются

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР, АЦ)
06.11.2023

"27" 10 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растит, морковь, соль, хлеб пшеничный, яич.порошок)</i>	90	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание
Ф	Масло сливочное						
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растит, морковь, соль, хлеб пшеничный, яич.порошок)</i>	100	14,75	18,15	6,46	248,11	запекание
Ф	Масло сливочное						
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	10	0,05	8,25	0,08	74,80	кипячение
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,91	32,95	90,81	768,95	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,42	34,42	140,34	1 103,14	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,04	3,36	75,19	353,84	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,05	5,10	101,49	485,78	

Ведущий технолог:

Приятного аппетита!

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Авс

Иванова А.И.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

с/б/оу с/с/т/д/д/д

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

И.В. Давыденко О.Я.

11.10

2023 г.

ГМО и БАД не используются

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)
07.11.2023

"28" 10 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
Ф	Печенье	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
Ф	Печенье	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мозаика (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
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
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			28,82	35,19	126,26	951,00	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозаика (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
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
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
			34,41	45,42	154,98	1 180,92	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:						
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое (молоко)	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		16,74	23,92	103,80	700,18	

Ведущий технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

(подпись)

(подпись)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)
08.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

И.В. Давыденко О.Я

" 21 " 10 2023 г.

2023 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	260	41,12	28,04	69,06	698,10	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	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
Ф	Сметана к первому блюду (сметана)						
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	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 окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,98		16,80	варка
И 409/200	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	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
Ф	Сметана к первому блюду (сметана)						
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	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 окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,98		16,80	варка
И 409/200	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
386/2007	Кефир (кефир)	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
386/2007	Кефир (кефир)	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
		16,34	24,13	92,26	656,53		

Приятного аппетита!

Ведущий технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Сбитнева

Ушакова Н.А.

СИБУР СЕРВИС



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АЦ)
09.11.2023

"21" 10 2023 г.

2023 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <small>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</small>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай вёсовой черный)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <small>(йогурт 2,5% 0,2 кг стакан)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			25,35	22,13	106,85	729,45	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Огурцы свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <small>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</small>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай вёсовой черный)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <small>(йогурт 2,5% 0,2 кг стакан)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			28,56	23,99	117,60	827,80	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>						
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</small>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <small>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200			14,97	56,05	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			37,65	36,05	90,12	836,74	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>						
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</small>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <small>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200			14,97	56,05	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
			50,70	51,23	114,45	1 126,27	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</small>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/470/201	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</small>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Ведущий технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

Приятного аппетита!

С. А. В. С.

Н. А. Сбитнева

Н.А. Сбитнева

с/б/оу с/с/м/а/у

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)
10.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

И.В. Довыденко О.Р.
24.10

2023 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр (сыр в ассортименте)						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр (сыр в ассортименте)						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
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
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
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,05	26,14	106,30	826,75	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
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
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
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,80	33,88	133,88	1 050,99	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
1/2007312/2	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
1/2007312/2	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Ведущий технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

И.В. Довыденко О.Р.

с/б/оу с/с/м/д/я

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

И.В. Довыденко О.Я.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
11.11.2023

"29" 10 2023 г.

2023 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)						
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)						
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	30,10	39,29	96,73	889,45		
Обед для 5-11 классов (259.17)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:	31,77	47,36	116,47	1 069,17		
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
2015/715/1	Пирожки печеные с печенью и рисом (пирожки сухие, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, перец в ас-те, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	9,59	5,35	44,84	265,91	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% 0,2 кг п/лр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
2007/714/1	Пирожки печеные с печенью и рисом (пирожки сухие, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, перец в ас-те, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	14,92	7,38	67,24	395,14	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% 0,2 кг п/лр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
		21,46	12,38	100,84	601,14		

Приятного аппетита!

Ведущий технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Иванова О.А.

Иванова О.А.