

*Сидорова И.В.*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
15.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ

*Иванова О.А.*

09.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по С.Блюму	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>27,91</b>	<b>35,75</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	50	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<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>34,27</b>	<b>34,38</b>	<b>132,36</b>	<b>976,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<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>39,86</b>	<b>40,46</b>	<b>154,36</b>	<b>1 141,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
386/2007	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,60</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
386/2007	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,60</b>	<b>691,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

*Иванова А.И.*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)  
16.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углероды	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		
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка		
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>17,26</b>	<b>23,34</b>	<b>74,71</b>	<b>583,14</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет		
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение		
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>36,50</b>	<b>23,10</b>	<b>65,86</b>	<b>623,02</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет		
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка		
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>845,08</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка		
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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>44,65</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 015,73</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

*Сидорова*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
17.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ

*Дуб...*

2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	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>								
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	Яблоки свежие	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>200/15</b>	<b>0,07</b>	<b>0,02</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>	<b>варка</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)		32,72	28,45	86,89	736,76		
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	Яблоки свежие	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>200/15</b>	<b>0,07</b>	<b>0,02</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>	<b>варка</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)		38,16	32,25	93,64	823,09		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка	
Ф	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание	
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка	
31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>2/20</b>	<b>2,86</b>	<b>0,63</b>	<b>16,83</b>	<b>85,80</b>	<b>нет</b>	
			<b>29,39</b>	<b>37,12</b>	<b>94,78</b>	<b>841,15</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)		100	1,60	8,48	7,88	113,33	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	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	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание	
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка	
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка	
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>2/30</b>	<b>3,66</b>	<b>0,72</b>	<b>23,94</b>	<b>139,20</b>	<b>нет</b>	
			<b>34,25</b>	<b>47,45</b>	<b>118,50</b>	<b>1 068,98</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
479 спр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		34,25	47,45	118,50	1 068,98		
389/2015	Сок в ассортименте	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание	
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b></b>	<b>22,40</b>	<b>90,00</b>	<b>нет</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
479 спр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		9,42	12,50	85,16	484,00		
389/2015	Сок в ассортименте	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание	
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b></b>	<b>22,40</b>	<b>90,00</b>	<b>нет</b>	
			<b>11,62</b>	<b>17,16</b>	<b>116,28</b>	<b>663,58</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*А.И. Иванова*

*С.В. Сорокинова*

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

*Служба питания*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
18.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

*Иванова О.А.*

09.01

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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
	Итого:		29,48	25,93	117,14	884,12	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		10,18	7,28	68,80	225,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Иванова О.А.*

*Иванова О.А.*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

*Сидорова*

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (А)У

*Сидорова*

11.01 2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
19.01.2024

11.01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
70/2007	Огурцы свежие							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лауровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка	
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,38	14,49	70,50	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>1,43</b>	<b>0,32</b>	<b>8,42</b>	<b>42,90</b>	<b>нет</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
70/2007	Огурцы свежие		11,22	19,33	85,85	585,17		
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лауровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	175	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка	
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>1,43</b>	<b>0,32</b>	<b>8,42</b>	<b>42,90</b>	<b>нет</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет	
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лауровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>39,55</b>	<b>27,01</b>	<b>92,52</b>	<b>777,49</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет	
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лауровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье	
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	100	6,61	5,41	31,73	202,14	варка	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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	16,89	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>2/20</b>	<b>2,86</b>	<b>0,63</b>	<b>16,89</b>	<b>85,80</b>	<b>нет</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
Ф	Печенье		51,49	31,14	117,15	961,61		
386/2007	Йогурт фруктовый	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>6,54</b>	<b>5,00</b>	<b>33,60</b>	<b>206,00</b>	<b>нет</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
Ф	Печенье		14,14	23,00	99,60	667,00		
386/2007	Йогурт фруктовый	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>6,54</b>	<b>5,00</b>	<b>33,60</b>	<b>206,00</b>	<b>нет</b>	
			<b>17,94</b>	<b>32,00</b>	<b>132,60</b>	<b>897,50</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сидорова*

*Сидорова*

*Сидорова*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
20.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Д.В. Добыденко О.А.

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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
	Итого:		21,01	12,93	56,31	441,17	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
	Итого:		32,22	17,34	66,51	551,83	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2015	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
356/2015	<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>	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
	Итого:		37,77	30,81	99,77	797,56	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
321/2015	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
356/2015	<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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		49,41	40,59	131,74	1 066,58	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	65,77	466,02	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,86	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА. Федорова