

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнова

Меню (О, АР, АЦ)
18.10.2023

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ(АУ)
Довыденко О.Д.

12.10 2023 г.

№ блюда по порядку рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используется					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)						
Ф	Масло сливочное	90	13.28	16.37	8.81	220.30	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	5	0.02	4.13	0.04	37.61	кипячение
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	150	5.51	4.01	26.44	105.45	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0.07	0.02	16.00	60.00	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	100	0.40	0.40	9.90	47.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2.37	0.33	14.49	70.50	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.60	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)						
Ф	Масло сливочное	100	14.75	18.15	6.36	248.11	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	10	0.05	9.23	0.06	74.80	кипячение
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	100	0.40	0.40	9.90	47.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3.60	0.40	19.52	94.00	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.60	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
49/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0.70	1.95	3.88	35.24	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	5.49	5.27	18.53	148.25	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	10	2.06	0.06		18.80	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	34.80	13.98	8.73	258.15	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	150	6.00	6.00	38.84	243.75	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	200			14.97	56.05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3.56	0.48	21.74	105.75	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.60	нет
Обед для 5-11 классов (259.17)							
49/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1.31	3.25	6.47	60.40	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	5.49	5.27	18.53	148.25	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	10	2.00	0.08		18.80	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	175	28.70	18.31	10.18	302.34	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	180	10.32	7.31	46.37	302.50	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	200			14.97	56.05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4.74	0.67	22.98	141.00	нет
	Итого:	2/20	2.86	0.63	16.63	85.80	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
186/2007	Печенье						
Ф	Йогурт фруктовый	100	7.60	15.00	86.00	491.00	нет
	Итого:	200	6.54	5.00	33.80	208.00	нет
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
186/2007	Печенье						
Ф	Йогурт фруктовый	160	11.4	27	99	601.5	нет
	Итого:	200	6.54	5.00	33.80	208.00	нет
	Итого:	17.94	32.00	132.60	897.50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий технолог
Заведующий производством

(подпись)

(подпись)

В.В. Серокинина
Е.С. Иващенко
Иванова А.И.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнова

Меню (О,АР)
17.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АОУ)

Довыденко О.Д.

- 12 10 2023 г

№ блюда по Бюджету сметы	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	ГМО в БД не используется	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
15/2007	Завтрак для 1-4 классов (160,26) Сыр						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупя мянная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
382/2015	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	210	6,11	16,72	92,18	251,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
Ф	Печенье						
ГОСТ 31805	Хлеб пшеничный	100	8,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
		30	2,37	0,30	14,48	70,50	нет
15/2007	Завтрак для 5-11 классов (236,06) Сыр		21,80	29,68	99,96	790,85	
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе куриное с/м)</i>	30	6,98	8,65		108,00	нет
305/2007	Рис припущенный <i>(крупя рисовая, масло сливочное, соль)</i>	126	93,48	12,71	6,81	275,42	жаренье
382/2015	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	180	4,44	5,83	46,87	259,91	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
Ф	Печенье						
ГОСТ 31805	Хлеб пшеничный	100	8,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:	100	7,80	19,00	88,00	481,00	нет
		2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
			60,04	49,53	156,69	1.331,88	
59/2007	Обед для 1-4 классов (240,42) Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
Ф	Сметана к первому блюду	230	1,80	4,92	16,83	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2015	Биточки мясные с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
156/2021 Перель	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	95	14,81	16,68	12,63	265,20	запекание
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	150	7,92	4,99	3,12	99,21	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	200	0,13	0,05	19,55	97,06	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,96	нет
59/2007	Обед для 5-11 классов (259,17) Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>		32,41	36,32	84,15	770,70	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	1,06	0,17	8,62	38,90	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	16,83	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2015	Биточки мясные с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
156/2021 Перель	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	180	9,50	5,99	3,14	117,85	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	200	0,13	0,05	19,55	97,06	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,07	29,96	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
479 с/д	Полдник для 1-4 классов (52,47) Булочка Абрикосинка <i>(дрожжи сухие, курва, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>		38,71	37,24	103,72	945,25	
385/2007	Молоко кипяченое	100	8,42	12,80	62,78	394,00	выпекание
	Итого:	200	9,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
479 с/д	Полдник для 5-11 классов (52,47) Булочка Абрикосинка <i>(дрожжи сухие, курва, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>		14,22	17,50	72,36	601,00	
385/2007	Молоко кипяченое	150	10,82	17,16	93,88	573,58	выпекание
	Итого:	200	5,80	5,60	9,80	107,00	кипячение
			16,42	22,16	103,48	680,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством

(подпись)

В.В. Сорокиных

Е.С. Иващенко

Иванова А.И.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитнева

2023 г.

Меню (О,АР)

18.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

12 10 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00 нет	
338/2015	Апельсины свежие	200	32,05	23,09	46,55	517,96 заправка	
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	82,00 варка	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00 нет	
338/2015	Апельсины свежие	260	43,16	30,56	66,21	721,50 заправка	
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	82,00 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)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	1,01	2,51	4,97	46,74 варка	
Ф	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25 варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение	
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,98		16,80 варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00 варка	
ГОСТ 31805 2013	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00 варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	106,75 нет	
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,80 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)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,68	4,18	8,29	77,90 варка	
Ф	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25 варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение	
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,98		16,80 варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88 варка	
ГОСТ 31805 2013	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00 варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00 нет	
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80 нет	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)						
386/2007	Кефир	100	5,04	3,36	52,79	263,84 выпекание	
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00 нет	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)						
386/2007	Кефир	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78 выпекание	
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00 нет	
			14,65	11,50	87,09	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Восприимчив технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко

Иванова А.И.

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

2023 г.

Меню (О,АЦ)
19.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

12 10 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,40	20,11	81,60	583,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,66	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	10,32	04,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,18	19,34	92,08	637,60	
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)	80	0,84	6,02	4,37	75,08	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,18	-4,34	304,50	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	20,44	108,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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
	Итого:		37,46	41,25	81,76	693,36	
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	7,28	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)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,08	56,09	117,06	1166,74	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
466/2007/468/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	8,19	4,16	45,48	244,70	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,19	4,16	67,88	334,70	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
466/2007/468/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	9,20	0,23	65,23	354,89	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,26	6,23	87,63	444,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

В.В. Сороковикова

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитнева

2023 г

Меню (О)

20.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

12.10

2023 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		Основно й тепловой
					Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
	Блинчики жареные с повидлом	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	180	0,12	2,43	19,50	96,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком						
	<i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом						
	<i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		6,43	10,03	57,72	341,26	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
	Блинчики жареные с повидлом	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание
431/2003	Чай с молоком						
	<i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом						
	<i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		8,75	13,78	57,72	384,44	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным						
	<i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками						
	<i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	16,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом						
	<i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов						
	<i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный						
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,33	27,31	106,98	818,00	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным						
	<i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками						
	<i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	16,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом						
	<i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	30,66	26,04	37,16	500,00	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов						
	<i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный						
	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
	Итого:		47,07	34,36	138,26	1 039,85	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/481	Пирожки печеные с капустой						
	<i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое						
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,80	8,60	37,30	270,22	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/481	Пирожки печеные с капустой						
	<i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	4,39	4,63	29,62	177,67	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое						
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,19	9,63	39,22	284,67	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В В Сорокикова

Е С Иващенко

Иванова А.И.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)
21.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)
Довыденко О.Д.

12-10 2023 г.



№ блюда по образцу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются						Основано в тепловой
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>							
305/2007	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	95	26.70	17.89	3.39	269.81	варка	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	150	3.57	12.85	35.23	271.27	варка	
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0.13	0.32	15.20	82.00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2.97	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)								
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>							
450/2003	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	110	29.89	23.65	0.47	333.03	варка	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	180	4.29	15.43	42.28	325.53	варка	
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0.13	0.32	15.20	82.00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3.80	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 <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>							
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	0.87	11.04	3.01	110.00	варка	
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	250	1.59	4.99	9.15	96.25	варка	
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)</i>	10	2.00	0.98		16.80	варка	
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	100	15.42	8.12	0.84	138.00	припускание	
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	160	3.20	5.78	16.00	135.00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0.89	0.06	27.76	134.65	варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3.58	0.45	21.74	105.75	нет	
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет	
Обед для 5-11 классов (259.17)								
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>							
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	1.45	16.40	6.52	198.67	варка	
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	250	1.59	4.99	9.15	96.25	варка	
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)</i>	10	2.00	0.98		16.80	варка	
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	110	17.12	8.22	0.92	140.00	припускание	
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	160	3.82	6.93	19.21	162.00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0.89	0.06	27.76	134.65	варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4.74	0.67	28.98	141.00	нет	
	Итого:	2/28	2.86	0.63	16.83	65.80	нет	
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/2007, 714/1906	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14.60	7.80	35.74	271.98	выпекание	
308/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14.97	56.05	варка	
	Итого:		14.60	7.80	30.71	328.03		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/2007, 714/1906	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/76	19.56	10.48	62.32	422.2	выпекание	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14.97	56.05	варка	
	Итого:		19.56	10.48	77.29	478.25		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

(подпись)

(подпись)

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко

Иванова А.И.