

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитнева

Меню (О,АЦ,АР)

02.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.Д.

"26" 09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.25)									
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,46	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		25,33	22,50	66,68	655,46			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,41	29,02	98,23	775,53			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
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)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	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:		28,25	19,56	94,97	695,48			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
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)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение		
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,36	25,67	118,58	884,95			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
Φ	Печенье	100	7,00	18,00	66,00	461,00	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
Φ	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		17,94	32,00	132,60	897,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Иванова А.И.

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнова

Меню (О,А,Р)
03.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.Д.

26 09 2023 г.

№ блюда по Общедолевой рецептуре	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО в БД не используется	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основа и тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупя пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	20	4.64	6.90		72.00	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	210	7.61	11.72	37.06	285.00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	4.08	3.54	12.59	99.65	варка
Ф	Печенье	100	0.80	0.20	7.50	36.00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	3.60	0.00	33.00	230.50	нет
	Итого:	30	2.37	0.33	14.49	70.50	нет
			23.20	30.69	104.63	794.65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6.06	8.85		108.00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупя пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7.35	13.07	35.31	289.32	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4.08	3.54	12.69	99.65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0.80	0.20	7.50	36.00	нет
Ф	Печенье	100	0.80	0.20	7.50	36.00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	7.60	18.00	66.00	461.00	нет
	Итого:	2/20	3.60	0.40	10.32	94.00	нет
			30.39	44.06	140.72	1 088.97	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (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	10	0.25	1.00	0.45	11.90	выпечка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1.87	1.61		22.00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14.81	16.88	12.89	209.20	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупя рисовая, масло сливочное, соль)	100	2.43	2.87	24.45	133.30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1.50	1.30	6.00	37.50	варка
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0.18	0.04	16.60	68.50	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:		28.69	34.54	106.00	862.95	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозайка (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	10	0.25	1.00	0.45	11.90	выпечка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1.87	1.61		22.00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16.50	22.20	14.32	326.00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупя рисовая, масло сливочное, соль)	100	2.43	2.87	24.45	133.30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2.40	2.08	8.00	60.00	варка
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0.18	0.04	16.60	68.50	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	16.23	85.60	нет
	Итого:		34.46	44.80	129.85	1 072.47	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 снр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8.42	12.50	82.76	394.00	выпечка
385/2007	Молоко кипяченое	200	5.80	5.00	9.80	107.00	кипячение
	Итого:		14.22	17.50	72.36	501.00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 снр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10.62	17.16	93.98	573.58	выпечка
644/14	Молоко кипяченое	200	8.12	6.75	9.92	126.60	кипячение
	Итого:		18.74	23.92	103.80	700.18	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова

Иванова А.И.

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

2023 г.

Меню (О,АР)

04.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.Д.

26 09

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
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 молоком сгущенным (крупа манная масло сливочное молоко сгущенное сахар сметана соль творог хлеб пшеничный яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,90	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона сахар чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		35,44	30,80	83,74	756,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная масло сливочное молоко сгущенное сахар сметана соль творог хлеб пшеничный яичный порошок)	260	43,16	30,56	58,21	721,50	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона сахар чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		46,55	38,27	104,40	982,50	
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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м лук репчатый морковь соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/520/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист лук репчатый масло растительное морковь мука пшеничная высшего сорта сахар соль томатная паста филе окорока куриное с/м б/к)	160	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая масло сливочное соль)	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
ТИ 409/203 6	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная сахар смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,47	37,74	122,18	1 036,09	
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	4,16	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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м лук репчатый морковь соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/520/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист лук репчатый масло растительное морковь мука пшеничная высшего сорта сахар соль томатная паста филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая масло сливочное соль)	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
ТИ 409/203 6	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная сахар смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		50,45	46,54	141,13	1 231,40	
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)	100	8,04	3,38	52,79	263,84	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,84	9,78	60,79	381,84	
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)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,85	11,50	87,09	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Иванова А.И.

Утверждено:
Начальник отдела
общественной питания

Н.А Сбитнова

Меню (О)
09.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.Д.

№ 26 09 2023 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
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	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,46	15,96	256,00	запекание
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
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
		60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
308/2015	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	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,89	31,23	96,90	613,50	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)						
		100	1,08	0,17	8,52	39,90	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	51,72	36,75	3,82	472,23	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	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	18,83	65,90	нет
	Итого:		63,94	46,41	120,23	1103,12	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,29	47,20	225,20	выпекание
Ф	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)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	6,97	3,42	70,80	337,90	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством:

В В Сорокикова

К А Федорова

Иванова А.И.

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)

06.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Рол. Довыденко О.Д.

26 09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	20	4,84	5,90		72,00	нет
		180	0,12	2,43	19,50	96,58	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,39	8,74	71,78	388,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	30	6,96	8,85		106,00	нет
		230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		9,43	12,65	75,99	452,79	
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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,80	14,50	144,00	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,41	15,48	80,27	580,81	
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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,43	21,58	102,46	745,00	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/20073 12/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	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)							
406/4061/2 015	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Иванова А.И.