

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

"15" 01 2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)
22.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У "СШ № 19"
С.В. Сорокичева



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 (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <small>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</small>	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай зеленый черный)</small>	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	86,68	655,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <small>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</small>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай зеленый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие <small>(яблоки)</small>	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 (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	60	0,78	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <small>(кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)</small>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <small>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		47,13	29,13	124,96	965,69	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <small>(кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)</small>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <small>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		56,08	34,51	152,39	1159,94	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,50	18,00	66,00	481,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	579,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокичева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
23.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У
[Подпись]



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, калл	Основно тепловое процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
3/2007	Бутерброд с сыром <small>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</small>								
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным <small>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</small>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
503/2021	Какао с молоком и витаминами <small>(какао напиток с витаминами 400г про палитра, молоко, сахар)</small>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка		
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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 (247.86)									
3/2007	Бутерброд с сыром <small>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</small>								
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным <small>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</small>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
503/2021	Какао с молоком и витаминами <small>(какао напиток с витаминами 400г про палитра, молоко, сахар)</small>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка		
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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 (252.44)									
24/2003	Салат Мазайка <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	60	0,66	5,15	5,57	72,15	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду								
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки курицы с/м)</small>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом <small>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	95	13,30	20,46	5,65	260,70	запекание		
310/2007	Картофель отварной <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка		
156/2021	Овощи отварные <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
Пермь	Кисель с витаминами								
504/2021	Хлеб пшеничный	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
Обед для 5-11 классов (272.13)									
24/2003	Салат Мазайка <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	100	1,43	6,58	9,29	120,22	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки курицы с/м)</small>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
Ф	Сметана к первому блюду								
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом <small>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание		
310/2007	Картофель отварной <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка		
156/2021	Овощи отварные <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
Пермь	Кисель с витаминами								
504/2021	Хлеб пшеничный	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	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		
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка <small>(яйцо куриное, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ваниль, порошок)</small>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка <small>(яйцо куриное, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ваниль, порошок)</small>	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

[Подпись]
В.В. Сорокикова
[Подпись]
К.А. Федорова

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
 24.01.2024

Согласовано:

Директор
 МБОУ (АУ)

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>						
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</small>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>						
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</small>	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>						
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</small>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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 (272.13)							
39/2007	Салат Школьный <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>						
99/2007	Суп из овощей <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	100	1,46	8,48	6,76	109,62	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</small>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
	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 (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>						
389/2015	Сок в ассортименте	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
06/470/2015	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>						
389/2015	Сок в ассортименте	2/75	5,97	3,42	70,80	337,90	выпекание
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки В.В Сорокикова
Федорова К.А Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
25.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ

17.01.2024 г.

15.01.2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ово верста борвалис 1/1)</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай весовой черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие						
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 (247.86)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ово верста борвалис 1/1)</small>	110	0,05	8,25	0,06	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,69	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай весовой черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие						
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 (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	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:		28,22	30,42	109,86	833,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	6,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,40	36,47	138,78	1 036,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	9,76	62,19	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
 26.01.2024

Согласовано:
 Директор
 МБОУ(АУ)
 2024 г.

15.01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом <small>(блинчики, масло сливочное, повидло)</small>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимона, сахар, чай весовой черный)</small>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные с повидлом <small>(блинчики, масло сливочное, повидло)</small>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимона, сахар, чай весовой черный)</small>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной <small>(апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, капуста, соль)</small>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатный порошок, перец)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	Сердце в соусе <small>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, специи, томатный порошок, соль)</small>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,08	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	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:	45,79	21,95	128,49	915,80		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <small>(апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, капуста, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатный порошок, перец)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	Сердце в соусе <small>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, специи, томатный порошок, соль)</small>	100/75	31,26	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	1,80	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	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	85,80	нет
	Итого:	2/20	58,55	29,69	156,06	1 140,04	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <small>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи, перец, лук)</small>	75	4,86	3,54	33,44	-185,05	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <small>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи, перец, лук)</small>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сору
 В.В. Сорокозикова
 К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
27.01.2024



№ 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <small>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы 1 шт, специи с/к см)</small>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие						
431/2003	Чай с молоком <small>(молоко, сахар, чай весовой черный)</small>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	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 (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <small>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы 1 шт, специи с/к см)</small>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Апельсины свежие						
431/2003	Чай с молоком <small>(молоко, сахар, чай весовой черный)</small>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,50	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <small>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</small>	50	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <small>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к см)</small>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <small>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</small>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		34,35	21,62	99,94	736,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <small>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</small>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <small>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к см)</small>	110	17,12	9,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <small>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</small>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 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
	Итого:		28,37	31,00	93,17	793,45	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <small>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/к см, яйцо, соль, растительное масло)</small>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <small>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/к см, яйцо, соль, растительное масло)</small>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокикова В.В.
Федорова К.А.