

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)  
25.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)  
Довыденко О.Д.

20 09 2023 г.

20 09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются		Основной тепловой
						Энерг. ценность, ккал	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)							
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	95	13,21	25,39	13,35	335,00		запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	150	3,58	4,77	39,30	214,50		варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00		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
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)							
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	15,30	29,40	15,46	388,00		запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	180	4,30	5,72	47,16	257,40		варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00		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
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
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
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00		варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50		тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35		варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85		варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60		нет
	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:		33,68	22,94	127,70	841,10		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
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
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00		варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00		тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82		варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85		варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60		нет
	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:		42,30	30,23	153,58	1 048,29		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
410/2007	Ватрушка с повидлом (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	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00		нет
	Итого:		10,87	7,36	79,46	428,03		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
410/2007	Ватрушка с повидлом (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	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00		нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова  
Иванова А.И.

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)

26.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

"20" 09

2023 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
16/2007	Сыр	20	4.64	5.90		72.00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6.11	10.72	32.38	251.00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3.17	2.68	10.95	80.65	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0.80	0.20	7.50	38.00	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
	<b>Итого:</b>		<b>18,52</b>	<b>20,15</b>	<b>73,74</b>	<b>555,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
16/2007	Сыр	30	6.96	8.85		108.00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24.45	24.26	23.00	324.00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3.17	2.68	10.95	80.65	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0.80	0.20	7.50	38.00	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
	<b>Итого:</b>		<b>40,41</b>	<b>36,71</b>	<b>69,19</b>	<b>687,55</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	60	1.05	3.71	5.55	59.70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	250	1.93	6.34	10.05	104.00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2.00	0.98		16.80	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	20.80	21.30	4.20	291.00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5.51	4.51	26.44	168.45	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0.13	0.05	19.55	97.05	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>36,21</b>	<b>37,66</b>	<b>95,95</b>	<b>685,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	100	1.75	6.18	9.25	99.50	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	250	1.93	6.34	10.05	104.00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2.00	0.98		16.80	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	175	27.30	27.90	4.20	377.00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6.61	5.41	31.73	202.14	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0.13	0.05	19.55	97.05	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
	<b>Итого:</b>		<b>47,32</b>	<b>48,16</b>	<b>120,59</b>	<b>1 123,29</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	100	6.30	3.64	40.92	222.00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6.12	6.75	9.92	126.60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,42</b>	<b>10,39</b>	<b>50,84</b>	<b>348,60</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	2/75	7.50	6.69	50.40	291.00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6.12	6.75	9.92	126.60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,62</b>	<b>13,44</b>	<b>60,32</b>	<b>418,50</b>	

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. Сбитнева

2023 г.

Меню (О, АР)

27.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

  
Довыденко О.Д.

20 09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	11,3	47	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,58</b>	<b>28,25</b>	<b>82,94</b>	<b>714,26</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,06	698,10	запекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	11,3	47	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>43,81</b>	<b>35,75</b>	<b>104,80</b>	<b>918,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,80	варка
156/202	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
1 Пермь	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
398/2003	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,85</b>	<b>34,63</b>	<b>109,61</b>	<b>894,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (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
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/202	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	9,53	5,05	6,18	109,69	варка
1 Пермь	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
398/2003	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,97</b>	<b>43,89</b>	<b>131,87</b>	<b>1 108,56</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,58</b>	<b>12,66</b>	<b>85,65</b>	<b>488,65</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,78</b>	<b>17,32</b>	<b>116,77</b>	<b>668,23</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

КА Федорова

Иванова А.И.

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)

28.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

"20" 09

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используется	
						Энерг. цанност ь, калл	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор. масло растительное, молоко сгущенное)	20	4,64	5,90		72,00	нет
		180	2,16	4,95	16,65	119,98	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	28,66	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,15</b>	<b>11,42</b>	<b>73,14</b>	<b>433,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор. масло растительное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,75	16,65	127,17	выпекание
		200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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	28,66	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,47</b>	<b>15,17</b>	<b>73,14</b>	<b>478,19</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	80	0,74	0,06	6,69	49,02	нет
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
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,70</b>	<b>23,91</b>	<b>114,22</b>	<b>802,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	61,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль,	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		16,60	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	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	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,62</b>	<b>27,45</b>	<b>148,14</b>	<b>1 082,48</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>8,68</b>	<b>55,20</b>	<b>343,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>9,82</b>	<b>78,80</b>	<b>455,80</b>	

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)  
29.09.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.  
20.09.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
								Единица измерения	Итого
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
70/2007	<b>Помидоры свежие</b>								
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (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	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
70/2007	<b>Помидоры свежие</b>								
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (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	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,48	15,88	229,00	запекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2120	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>								
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	клячение		
256/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,81		22,00	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение		
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>								
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	клячение		
256/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,81		22,00	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100/75	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение		
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	28,88	141,00	нет		
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание		
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		5,91	6,49	55,41	300,07			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание		
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		8,50	5,40	63,95	334,83			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Подпись)*

*(Подпись)*  
В.В. Сорокина  
КА Федорова  
Иванова А.И.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)  
30.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

20 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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		
	<b>Итого:</b>		<b>20,92</b>	<b>20,54</b>	<b>82,10</b>	<b>600,60</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
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>24,45</b>	<b>26,33</b>	<b>90,79</b>	<b>700,20</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	29,94	нет		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	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		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>33,12</b>	<b>31,59</b>	<b>102,69</b>	<b>783,77</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	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		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>43,10</b>	<b>39,51</b>	<b>127,63</b>	<b>1 000,38</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет		
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>		<b>13,40</b>	<b>23,00</b>	<b>75,60</b>	<b>568,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
644/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение		
	<b>Итого:</b>		<b>17,52</b>	<b>33,75</b>	<b>108,92</b>	<b>818,10</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Подпись)*

*(Подпись)*  
В.В. Сорокинова  
К.А. Федорова  
Иванова А.И.