

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

29.01 2024 г.

Меню (О,АР)
06.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

02.02 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность , калп	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр, хлеб пшеничный)						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	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 (масло сливочное, сыр, хлеб пшеничный)						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	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 (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)						
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	1,87	1,61		22,00	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
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 (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)						
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,43	6,56	9,29	120,22	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
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 (дрожжи сухие, курява, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	32,89	48,84	121,99			
386/2007	Йогурт фруктовый	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
	Итого:	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курява, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,59	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:	17,16	22,16	127,48	779,58		

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)
07.02.2024

Согласовано:

Директор
МБОУ(А)У. *С.М. 29*

А.В. Федорова

"29" 02 2024 г.

"29" 02 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)								
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	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		
			33,28	28,25	85,39	733,76			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)								
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	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		
			38,72	32,05	92,14	821,09			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		26,33	23,66	85,98	677,84			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		38,88	31,73	108,41	897,75			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		7,04	3,36	75,19	353,84			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		10,05	5,10	101,49	485,78			

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,АЦ)
08.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)

С.В. Сорокикова
08.02.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность Б, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	110	0,05	8,25	0,08	74,60	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	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:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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	Тфтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:	31,31	32,00	122,05	305,80		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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	Тфтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:	40,11	38,37	153,42	1 127,17		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	200	9,58	8,68	56,60	343,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/201	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
5	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	200	11,57	9,82	80,20	455,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова
К.А. Федорова

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

"02" 02 2024 г.

Меню (О,АР)
09.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Del. Сорокиной С.В.
"02" 02 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, куриное с/м б/к, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока)						
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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 (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, куриное с/м б/к, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока)						
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	275	26,68	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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 (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (авокадо зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
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
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень, авокадо с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	32,35	31,63	111,79	851,41		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (авокадо зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
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
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень, авокадо с/м, соль)	110	15,65	23,17	22,78	363,47	запекание
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	16,83	85,80	нет
	Итого:	38,21	42,70	137,96	1 079,56		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	7,84	5,27	50,28	278,00		
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	9,04	8,32	59,76	347,90		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

"02" 02 2024 г.

Меню (О,АЦ)
10.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ "СШ № 29"

"02" 02 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						
401/2007	Оладьи (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Молоко сгущенное	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	1,44	1,70	11,10	65,60	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
401/2007	Оладьи (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Молоко сгущенное	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	150	3,29	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	3,56	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)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	180	3,92	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:	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	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:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
544/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
		25,68	17,23	72,24	548,80		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова