

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,А,Р,АЦ)
19.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БАД не содержит					Основно я тепловой
		Выход блюда	Балки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	18,33	5,81	223,30	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	165,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	29,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		22,86	28,54	75,85	628,05	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,75	18,15	6,45	248,11	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	6,25	0,06	74,80	кипячение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	302,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	29,50	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	6,42	42,90	нет
	Итого:		29,71	32,78	88,65	745,48	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,68	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное,	250	5,49	5,27	16,53	149,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	180	24,80	19,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	6,00	6,08	38,94	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		46,47	29,04	112,81	969,89	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	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,	250	5,49	5,27	16,53	149,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	18,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		65,42	34,42	140,34	1103,14	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,50	18,00	86,00	461,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,80	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,80	897,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР)
17.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 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 (160.26)									
18/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет		
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка		
382/2016	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка		
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
ГОСТ 31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Итого:		21,80	29,89	99,96	780,65			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье		
365/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка		
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка		
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет		
ГОСТ 31805-	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет		
	Итого:		60,94	49,53	168,68	1 331,98			
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		
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	квашение		
288/2017	Птица отварная (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	18,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
158/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	6,50	5,98	6,14	117,85	варка		
380/2018	Кисель из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,06	19,55	97,05	варка		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		32,41	30,32	84,18	776,70			
Обед для 5-11 классов (269.17)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	5,52	38,90	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		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение		
288/2017	Птица отварная (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	18,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
158/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	6,50	5,98	6,14	117,85	варка		
380/2018	Кисель из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,06	19,55	97,05	варка		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	86,90	нет		
	Итого:		38,71	37,24	165,73	845,25			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
478 с/р	Булочка Абрикосинка (бразги сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	8,42	12,50	82,76	384,00	выпекание		
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	квашение		
	Итого:		14,22	17,50	72,36	801,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
478 с/р	Булочка Абрикосинка (бразги сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)	150	10,82	17,18	93,88	573,58	выпекание		
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	квашение		
	Итого:		16,42	22,18	103,48	680,58			

Приятного аппетита!

Исполнитель-магистр:

Ведущий магистр:

Заведующий производством:

Сотрудница В.В.

Исполнитель Е.С.

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)

18.10.2023

2023 г.



№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО в БД не используется	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	32,06	23,09	45,55	517,96	запекание
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		36,44	30,80	63,74	768,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	280	43,16	30,56	56,21	721,50	запекание
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		46,95	38,27	104,60	992,50	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	80	1,01	2,61	4,97	46,74	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	упаковка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	18,09	41,08	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		28,33	26,44	120,38	653,34	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,58	4,18	8,29	77,90	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	упаковка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	600,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		41,43	31,62	163,03	1 111,93	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	106	6,04	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 <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	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 технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

В.В. Сорокинов

Е.С. Иващенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ)
19.10.2023

2023 г.

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	в 100 г				Основной энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание	
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка	
376/2018	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	варка	
336/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,33	14,46	70,50	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,00	нет	
	Итого:		18,40	20,11	81,96	883,88		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	13,00	12,48	16,98	229,00	запекание	
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,09	5,76	24,59	184,70	варка	
376/2018	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	варка	
336/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,80	0,40	19,32	94,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,00	нет	
	Итого:		22,18	19,38	89,88	887,88		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
67/2018	Винегрет овощной <i>(горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	6,02	4,37	75,00	варка	
68/2018	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	280	1,77	4,85	7,90	89,75	варка	
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка	
286/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка	
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	180	21,83	22,18	4,34	304,50	тушение	
309/2018	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	5,51	4,51	28,44	188,45	варка	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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	6,42	42,00	нет	
	Итого:		37,46	41,26	81,78	893,36		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
67/2018	Винегрет овощной <i>(горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка	
68/2018	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	280	1,77	4,85	7,90	89,75	варка	
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка	
286/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка	
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	280	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение	
309/2018	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,87	28,68	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		49,60	58,68	117,86	1188,74		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/2007/466/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)</i>	180	6,19	4,16	45,46	244,70	выпечка	
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет	
	Итого:		7,19	4,16	67,86	324,70		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/2007/466/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)</i>	275	6,26	6,23	66,89	354,89	выпечка	
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет	
	Итого:		10,26	6,23	89,29	434,89		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко



Согласовано:
Директор МБОУ

С.В. Сорокина

2023 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева
20.10.2023

Меню (О,АР,АЦ)
20.10.2023

"12" 10 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО в БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	6,90		72,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	160	0,12	2,43	19,50	96,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		7,86	10,35	66,14	384,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	9,96		108,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,46	12,63	64,36	нет
	Итого:		10,9	14,26	70,35	448,79	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,36	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	23,01	20,56	27,89	391,50	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,66	варка
ГОСТ 31605-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		36,33	27,31	106,98	618,96	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,99	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,36	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,66	варка
ГОСТ 31605-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		47,07	34,36	138,26	1 639,66	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,80	8,60	37,30	270,22	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/76	4,39	4,63	28,62	177,67	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,19	9,63	38,22	284,67	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева
2023 г.

Меню (О)
21.10.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
М.Е. Покорная
2023 г.

№ блюда по Общедневной рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основно-й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	96	26,70	17,99	0,39	269,80	варка
305/2007	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,57	12,96	35,23	271,87	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	9,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,10	31,61	81,53	769,46	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	110	29,69	23,66	0,47	333,03	варка
450/2003	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	9,10	43,00	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:		40,94	39,92	93,79	900,46	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,67	11,04	3,91	118,00	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	96,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)</i>	100	16,42	6,12	0,84	128,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,20	5,76	16,00	195,00	варка
355/2016	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,80	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,96	0,46	21,74	108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,05	31,74	67,82	786,35	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	16,40	6,82	196,67	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	96,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)</i>	110	17,12	6,22	0,82	148,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,60	6,53	19,21	162,00	варка
355/2016	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,80	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	25,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		34,87	46,24	100,37	679,17	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
4062007/71411996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	14,80	7,80	36,74	271,96	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		14,80	7,80	51,71	328,01	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
4062007/71411996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)</i>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		19,56	10,48	77,29	478,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сорокина

В.В. Сорокина
Е.С. Измаченко