

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АЦ)  
11.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

С.В. Баженов

11.09.2023 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Виды сырья	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО в БАД из переработки	
						Энергетическая ценность ккал	Содержание глутаминовой кислоты
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
298/2018	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе куриное курное с/м б/к, хлеб пшеничный)	98	13,21	26,39	13,86	306,00	запрещено
302/2018	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	153	3,58	4,77	39,30	214,50	запрещено
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый чайный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	запрещено
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,95	23,50	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	73,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,86	31,63	95,21	746,40	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
298/2018	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе куриное курное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	398,00	запрещено
302/2018	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	запрещено
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый чайный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	запрещено
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,90	36,66	111,81	855,80	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, морковь варно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	запрещено
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина с/м, соль, томатная паста, ледяной порошок)	250	8,95	2,78	15,38	106,00	запрещено
228/2016	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (картофель свежий, морковь варно консервированная, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м)	150	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,88	4,32	23,01	142,35	запрещено
340/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (картофель свежий, морковь варно консервированная, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м)	200	0,65	0,09	27,02	112,85	запрещено
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,80	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,68	22,94	127,79	841,13	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, морковь варно консервированная, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	8,29	120,22	запрещено
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина с/м, соль, томатная паста, ледяной порошок)	250	8,95	2,78	15,38	106,00	запрещено
228/2016	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (картофель свежий, морковь варно консервированная, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	запрещено
340/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (картофель свежий, морковь варно консервированная, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	запрещено
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,80	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	4,74	0,87	28,96	141,30	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	2,86	0,63	16,80	85,80	нет
	Итого:		42,30	39,23	123,58	1.049,23	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, ледяной порошок)	75	4,46	2,98	44,10	222,00	выпекание
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
	<b>Йогурт 6% 0,2 кг стакан</b>	200	5,39	12,00	32,46	262,00	нет
	Итого:		10,05	15,18	82,33	507,83	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, ледяной порошок)	180	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
	<b>Йогурт 6% 0,2 кг стакан</b>	200	5,39	12,00	32,46	262,00	нет
	Итого:		9,92	14,56	83,97	507,53	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Ведущий производством:

Н.А. Сбитнева

Федорова К.А.

В.В. Чудинов

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АЦ)

12.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ "Школа №4"

Вед. С.Н. Заряева

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БЛД не используются					
		Валевый белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной технологический процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
161/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,85	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			<b>16,86</b>	<b>23,64</b>	<b>77,01</b>	<b>592,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	<b>Капша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,85	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет
Итого:			<b>43,42</b>	<b>42,38</b>	<b>95,40</b>	<b>936,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	95,24	нет
38/2001	<b>Свеклольник</b> (капуста свежая, вареный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла свежая, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	30	2,00	0,98		16,80	варка
444/52/1/998	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (вареный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,51	26,44	168,45	варка
380/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			<b>36,95</b>	<b>36,90</b>	<b>94,28</b>	<b>882,19</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	8,47	80,40	нет
35/2001	<b>Свеклольник</b> (капуста свежая, вареный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла свежая, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	30	2,00	0,98		16,80	варка
444/52/1/998	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (вареный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,30	377,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
380/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,93	85,80	нет
Итого:			<b>46,89</b>	<b>45,23</b>	<b>117,81</b>	<b>1 084,19</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
408/46/7/015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрозжи 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
644/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
Итого:			<b>12,42</b>	<b>10,39</b>	<b>60,84</b>	<b>348,60</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
408/46/7/015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрозжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	251,80	выпекание
644/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
Итого:			<b>13,62</b>	<b>13,44</b>	<b>60,32</b>	<b>418,60</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Федорова К.А.

05/04



Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

2023 г.

Меню (АЦ)  
13.09.2023



Согласовано:

Директор МБОУ ОУ "Школа № 4"  
С.С. Анисимова  
13.09.2023 г.

№ блюда по Общедоу	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БДН не применяется					
		Бульон	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность	Особенный пищевой ингредиент	
<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> (творог, манная каша, сливочное масло, сахар, сметана, соль, маргарин, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	260	29,89	20,04	47,20	492,78	запеканка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,30	0,20	5,85	23,50	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (чай, чай сахарозаменитель)	200/18	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
Итого:			82,82	28,25	83,74	713,28	
<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> (творог, манная каша, сливочное масло, сахар, сметана, соль, маргарин, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	260	41,12	28,04	60,08	698,10	запеканка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,30	0,20	5,85	23,50	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (чай, чай сахарозаменитель)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
Итого:			46,58	25,95	114,28	354,60	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (свекла отварная, сметана, соль)	80	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель, лук репчатый, морковь, свекла, лук репчатый, масло растительное, маргарин, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
286/2017	<b>Птица отварная</b> (птица репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/х)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (птица репчатый, масло растительное, говяжья б/х с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,48	запеканка
o	<b>Масло сливочное</b>	5	0,03	4,13	0,04	37,40	запеканка
158/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	100	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97	96,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
Итого:			53,81	40,59	105,22	920,88	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (свекла отварная, сметана, соль)	100	1,41	6,01	6,28	92,80	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель, лук репчатый, морковь, свекла, лук репчатый, масло растительное, маргарин, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
286/2017	<b>Птица отварная</b> (птица репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/х)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (птица репчатый, масло растительное, говяжья б/х с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запеканка
o	<b>Масло сливочное</b>	10	0,05	6,25	0,08	74,80	запеканка
158/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	180	9,53	5,05	6,19	109,89	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97	96,05	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	22,94	139,20	нет
Итого:			61,10	50,47	128,72	1.137,63	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
o	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,30	0,20	5,85	23,50	нет
o	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:			5,00	9,20	61,08	344,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
o	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	60	0,30	0,20	5,85	23,50	нет
o	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:			8,90	18,20	94,05	574,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

И.А. Сбитнева  
Фадорова К.А.  
В.С. Сидорова

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративным связям

А.С. Писарево

Меню (АЦ)  
15.09.2023



Согласовано:

Директор ИСО(АЦ), Филиппов И.И.

С.Н. Зайцева

15.09.2023 г.

№ блюда по меню ресторана	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД из ингредиентов					Основной тепловой процесс
		Выпечка	Мяса	Жира	Углеводы	Зверг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
78/2007	<b>Помидоры свежие</b>	39	0,22	0,04	0,78	4,30	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)	196	11,06	14,24	13,36	236,20	выпечка
313/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	190	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
	<b>Йогурт 6% 0,2 кг стакан</b>	390	5,36	12,00	32,46	262,00	нет
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	99	0,25	0,20	5,65	28,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	38	3,87	0,33	14,40	70,56	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	28	1,43	0,32	8,48	42,90	нет
	Итого:	23,74	31,33	95,67	787,15		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
78/2007	<b>Помидоры свежие</b>	39	0,22	0,06	1,14	7,20	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	18,58	229,00	выпечка
313/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
	<b>Йогурт 6% 0,2 кг стакан</b>	200	5,36	12,00	32,46	262,00	нет
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	80	5,20	0,20	5,65	32,50	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	5,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,48	42,90	нет
	Итого:	27,83	31,20	107,80	823,20		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (картофель вареный, консервированный, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	80	0,84	0,02	4,37	75,06	варка
196/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, капуста пекинская, вареный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,92	5,09	11,96	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,80	выпечка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/к б/к)	16	1,87	1,61		32,00	варка
264/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры (паста))	160	22,80	23,07	3,84	310,80	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль)	160	6,00	6,09	38,64	340,75	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,18	22,89	94,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,48	42,90	нет
	Итого:	41,83	43,81	112,33	1 913,78		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (картофель вареный, консервированный, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	100	1,40	10,04	7,29	126,10	варка
196/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, капуста пекинская, вареный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,92	0,08	11,96	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,80	выпечка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/к б/к)	16	1,87	1,91		32,00	варка
264/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры (паста))	100/75	31,72	30,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	392,50	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,18	0,18	22,89	94,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
	Итого:	55,34	53,28	138,61	1 282,43		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
486/481/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)	75	4,40	4,31	26,04	176,80	выпечка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай листовый черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	80,30	варка
	Итого:	4,87	4,73	98,28	280,19		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
486/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)	100	4,91	6,48	33,01	210,07	выпечка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	80	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай листовый черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	80,30	варка
	Итого:	5,18	6,71	53,68	293,87		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

И.А. Сбитова  
И.А. Борова  
И.В. Черныш



Утверждено:

Заместитель директора по

маркетинговой политике

А.С. Пискарев

2023 г.

Меню (АР)

15.09.2023

Иркутск

Согласовано:

Директор(ОАОУ) - Шеннир

Р.С. Сидоров

2023 г.

Шеннир

2023 г.

№ блюда по меню	Наименование и краткая характеристика блюда	ГЭС в САД на производство						
		Валовый расход	Валовый расход	Удельный расход	Эквивалентная стоимость	Основная технологическая операция		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
782007	Помидоры свежие	30	0,22	0,04	0,78	4,80	нет	
2202017	Птица отварная с маслом (запеченная курица, курица разделанная, масло растительное, специи, соус)	95	25,70	17,89	0,39	289,80	варка	
3121207	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, специи, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка	
3302018	Йогурт 6% 0,2 кг стакан	200	6,30	12,00	32,48	382,00	нет	
ГОСТ 31806	Хлеб пшеничный	80	0,45	0,10	4,06	21,50	нет	
3018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
Итого:			39,83	35,48	81,61	858,79		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
782007	Помидоры свежие	30	0,23	0,06	1,14	7,20	нет	
2202017	Птица отварная с маслом (запеченная курица, курица разделанная, масло сливочное, специи, соус)	110	29,89	22,85	0,47	333,03	варка	
3121207	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, специи, соль)	150	3,09	6,76	24,03	164,70	варка	
3302018	Йогурт 5% 0,2 кг стакан	200	5,59	12,00	32,48	362,00	нет	
ГОСТ 31806	Хлеб пшеничный	80	0,45	0,10	4,05	21,50	нет	
3018	Хлеб ржано-пшеничный	320	3,80	0,40	18,20	94,00	нет	
Итого:			35	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
			44,87	43,19	85,28	825,33		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
672015	Винегрет овощной (картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, специи, соус)	60	0,84	6,02	4,37	75,08	варка	
652007	Рассольник Ленинградский (картофель вареный, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, специи, соус)	350	2,02	5,06	11,98	107,26	варка	
●	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	закупочная	
2002017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы разделанное 0,5 кг 50)	10	1,87	1,81		32,00	варка	
2002017	Говядина тушеная (картофель 0,5 кг, морковь 0,1 кг, лук репчатый, масло растительное, специи, вода, лук порейный вымытый, соус, соль, помидоры свежие)	100	22,80	22,07	3,84	210,60	тушение	
3021207	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, молоко, масло сливочное, соль)	100	6,50	6,50	36,84	243,75	варка	
3422018	Компот из свежих яблок (яблоки свежих, сахар, абрикос)	300	0,16	0,16	22,89	64,80	варка	
ГОСТ 31806	Хлеб пшеничный	40	0,88	0,45	21,74	105,70	нет	
3018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет	
Итого:			41,82	43,81	112,32	1.913,78		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
672015	Винегрет овощной (картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, специи, соус)	100	1,40	10,04	7,20	125,10	варка	
652007	Рассольник Ленинградский (картофель вареный, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, специи, соус)	250	2,02	5,06	11,98	107,26	варка	
●	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	закупочная	
2002017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы разделанное 0,5 кг 50)	10	1,87	1,81		32,00	варка	
2002017	Говядина тушеная (картофель 0,5 кг, морковь 0,1 кг, лук репчатый, масло растительное, специи, вода, лук порейный вымытый, соус, соль, помидоры свежие)	100/70	31,72	30,79	3,82	472,23	тушение	
3021207	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, молоко, масло сливочное, соль)	100	10,30	7,31	44,37	260,80	варка	
3422018	Компот из свежих яблок (яблоки свежих, сахар, абрикос)	300	0,16	0,16	22,89	64,80	варка	
ГОСТ 31806	Хлеб пшеничный	250	4,74	0,87	35,38	141,00	нет	
3018	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,89	0,83	16,83	86,80	нет	
Итого:			55,54	55,31	138,81	1.352,43		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
4004112	Пирожки печеные с капустой и луком (картофель вареный, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, специи, соус)	75	4,40	4,81	26,84	176,00	выпечка	
3302018	Йогурт 5% 0,2 кг стакан	80	0,20	0,20	5,80	33,50	нет	
3702015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый зеленый)	200/10	0,07	0,02	15,00	80,50	варка	
Итого:			4,67	4,73	85,28	289,19		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
4004007	Пирожки печеные с капустой и луком (картофель вареный, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, специи, соус)	100	4,91	4,40	30,01	210,07	выпечка	
3302018	Йогурт 5% 0,2 кг стакан	80	0,20	0,20	5,80	33,50	нет	
3702015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый зеленый)	200/10	0,07	0,02	15,00	80,50	варка	
Итого:			5,18	4,71	50,81	264,07		

Приятного аппетита!

Инициалы составителя:

Инициалы составителя второго блюда/закуски:

Замещающий артист/столовую:

И.А. Сидорова

И.А. Сидорова

И.А. Сидорова

Утверждено:  
Заместителем директора по  
корпоративным связям  
А.С. Пестряков  
2023 г.

Меню (АР)  
11.09.2023

Согласовано:  
Менеджером ВООО, Исполнитель  
Иван С.В. Заваров  
8.09.2023 г.

№ блюда по рецептурной карте	Наименование и краткие характеристики блюда	ГМО в составе ингредиентов					
		Пшеница, ячмень	Кукуруза	Жаир	Углевод из	Яичный продукт, яйца	Соевый продукт, соевый продукт
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
285/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, яйцо перепелиное, соль, фарш птичий жареный с/к 6%, лук белый)	88	13,21	25,39	13,36	325,05	заказчик
343/2018	Каша рисовая рассыпчатая (ориза дикая, масло сливочное, соль)	150	3,36	4,77	38,30	214,50	варка
374/2018	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый)	200/15	0,07	0,00	15,00	60,00	варка
334/2018	Апельсины свежие	80	0,40	0,10	4,05	21,60	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,20	14,40	75,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,30	8,42	42,90	нет
Итого:			21,11	30,33	64,81	744,45	
<b>Завтрак для 6-11 классов (236.06)</b>							
285/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, яйцо перепелиное, соль, фарш птичий жареный с/к 6%, лук белый)	110	10,30	20,40	16,46	388,05	заказчик
303/2018	Каша рисовая рассыпчатая (ориза дикая, масло сливочное, соль)	100	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
374/2018	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый)	200/15	0,07	0,00	15,00	60,00	варка
334/2018	Апельсины свежие	50	0,40	0,10	4,05	21,60	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	300	3,00	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,30	8,42	42,90	нет
Итого:			25,18	35,93	109,41	853,85	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
34/2003	Салат Мозайка (картофель, фасоль, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,80	5,10	5,57	72,15	варка
184/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, фасоль, лапша, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла 6% с/к, томатная паста, мясной фарш)	100	6,90	2,78	15,38	190,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/к, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	80	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
318/2018	Картофель отварной (картофель, фасоль, масло сливочное, соль)	150	2,90	4,32	23,01	142,25	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (яблоки, лимон, сахар, сушеный)	200	0,09	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	40	3,36	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,30	8,42	42,90	нет
Итого:			48,18	38,78	122,57	1 052,92	
<b>Обед для 6-11 классов (259.17)</b>							
34/2003	Салат Мозайка (картофель, фасоль, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	6,58	6,29	120,22	варка
184/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, фасоль, лапша, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла 6% с/к, соль, томатная паста, мясной фарш)	200	6,90	2,78	15,38	190,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/к, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,82	354,79	варка
318/2018	Картофель отварной (картофель, фасоль, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,02	170,82	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (яблоки, лимон, сахар, сушеный)	200	0,09	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	370	4,74	0,67	26,58	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	200	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
Итого:			52,84	48,19	146,60	1 193,50	
<b>Полдник для 1-4 классов (62.47)</b>							
418/2007	Ватрушка с повидлом (фасоль, сахар, масло растительное, яйца куриные вымыл, соль, лимонная кислота, соль, мясной фарш)	78	4,40	2,98	44,12	222,30	выпекание
334/2018	Яблоки свежие	80	0,20	0,20	3,60	23,60	нет
	Йогурт 6% 0,2 кг стакан	200	6,30	12,00	32,48	360,00	нет
Итого:			13,90	15,18	82,23	607,90	
<b>Полдник для 5-11 классов (62.47)</b>							
418/2007	Ватрушка с повидлом (фасоль, сахар, масло растительное, яйца куриные вымыл, соль, лимонная кислота, соль, мясной фарш)	190	4,35	2,36	45,86	222,30	выпекание
334/2018	Яблоки свежие	80	0,20	0,20	3,60	23,60	нет
	Йогурт 6% 0,2 кг стакан	200	6,30	12,00	32,48	360,00	нет
Итого:			9,82	14,56	81,97	507,32	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Подпись специалиста отдела бухгалтерии:

Законный представитель:

И.А. Обинова

Федорова К.А.



Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративным отношениям

А.С. Писаренко

2023 г.

Меню (АЦ)

16.09.2023



№ блюда по общепиту	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не применяется					Особенности технологического процесса
		Вегет. блюда	Сыры	Жирн.	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
190/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (мясо спейчечное, опорок куриных с/м, соль, хлеб пшеничный)	88	12,30	16,50	7,54	218,40	варка
190/2021	<b>Овощи отварные</b>	190	7,94	4,21	5,15	97,41	варка
336/2018	Перья (мясо спейчечное, смесь овощей с/м, соль)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
336/2018	<b>Яблоки свежие</b>						
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/16	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
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	38	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Итого:			24,53	20,78	60,19	535,21	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
190/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (мясо спейчечное, соль, опорок куриных с/м б/х, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
190/2021	<b>Овощи отварные</b>	180	9,53	5,05	6,18	109,89	варка
336/2018	Перья (мясо спейчечное, смесь овощей с/м, соль)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
336/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	320	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	28	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Итого:			28,78	28,83	65,82	525,59	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (овощи зеленые консервированные, мясо растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (овощи зеленые консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	200	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,90	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	256,00	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	158,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (листья лимонная, клубника с/м, сахар)	280	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,96	0,45	21,74	105,75	нет
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,83	16,83	65,80	нет
Итого:			37,68	41,87	108,68	918,19	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (овощи зеленые консервированные, мясо растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (овощи зеленые консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,90	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	26,56	15,98	340,00	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (листья лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	3,86	0,73	23,94	139,80	нет
Итого:			48,27	61,93	134,30	1 284,11	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
190/2007	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	86,00	481,00	нет
380/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,90	5,00	9,80	107,00	выпечка
Итого:			13,40	23,00	75,80	588,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
190/2007	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	86,00	481,00	нет
380/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,90	5,00	9,80	107,00	выпечка
Итого:			17,82	33,75	108,82	618,10	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

И.А. Соболева  
Соболева И.А.