

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

13.11.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Состав				Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
		Хлебоб. блюда	Белки	Жиры	Углевод		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
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>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
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>27,91</b>	<b>35,75</b>	<b>86,03</b>	<b>630,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	8,02	4,37	75,06	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31806- 2018	<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
	<b>Итого:</b>		<b>31,10</b>	<b>48,53</b>	<b>139,07</b>	<b>1 047,05</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
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	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,51</b>	<b>48,51</b>	<b>165,12</b>	<b>1 244,13</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,14</b>	<b>23,00</b>	<b>99,60</b>	<b>667,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	98,00	691,50	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,94</b>	<b>32,00</b>	<b>132,60</b>	<b>897,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сороговикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О,АР)  
14.11.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Петренко

11 2023 г.

№ Блюда по Сбалансированному рациону	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	3,54	5,60		72,00	нет
161/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	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>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,86	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<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>40,41</b>	<b>36,71</b>	<b>69,19</b>	<b>667,55</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,96	3,88	36,24	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,83	6,34	10,06	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> <i>(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	90	18,85	7,35	7,40	178,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<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
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>845,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,31	3,26	6,47	60,40	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> <i>(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,57	29,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,86</b>	<b>28,71</b>	<b>141,38</b>	<b>1 027,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка со смородиной</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)</i>	100	6,07	3,36	51,65	263,23	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,2	5,0	21,6	156	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,87</b>	<b>8,78</b>	<b>69,65</b>	<b>381,23</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка со смородиной</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,10	5,10	77,37	394,85	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,2	5,0	21,6	156	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,90</b>	<b>11,50</b>	<b>85,37</b>	<b>612,85</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

*Соп*  
*В.В. Сорокикова*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

15.11.2023

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<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
224/336/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым</b> (творог, морковь, масло растительное, молоко, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	18,50	16,48	61,36	472,78	запекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>24,94</b>	<b>31,00</b>	<b>85,44</b>	<b>762,96</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
224/336/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым</b> (творог, морковь, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	280	37,32	34,85	98,98	635,62	запекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>40,15</b>	<b>42,76</b>	<b>138,67</b>	<b>1078,62</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,86	5,08	4,73	68,00	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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	14,62	18,88	14,24	288,96	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,36	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	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	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,86</b>	<b>36,93</b>	<b>103,87</b>	<b>878,56</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	6,48	7,88	113,33	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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	16,48	24,65	15,85	364,35	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	138,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,81</b>	<b>47,26</b>	<b>127,59</b>	<b>1 698,41</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,56	15,90	62,80	424,31	выпекание
346/2015	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	66,50	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,73</b>	<b>16,96</b>	<b>79,40</b>	<b>492,81</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,1	94,21	638,73	выпекание
346/2015	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	66,50	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>24,15</b>	<b>110,81</b>	<b>707,23</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Сот. [подпись]  
[подпись]

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

16.11.2023

03 11 2023 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Петренко

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ТМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основная тепловая
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,84	5,80		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (чай, лимон, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,89</b>	<b>10,08</b>	<b>70,37</b>	<b>401,97</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,98	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,87	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (чай, лимон, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,92</b>	<b>13,70</b>	<b>70,38</b>	<b>443,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (зорок пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,63	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (птица, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
308/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (клубника замороженная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<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
	<b>Итого:</b>		<b>46,56</b>	<b>40,13</b>	<b>110,70</b>	<b>1 043,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (зорок пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,63	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (птица, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,89	29,72	0,30	388,06	запекание
308/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (клубника замороженная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,82</b>	<b>51,26</b>	<b>135,42</b>	<b>1 272,27</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/467/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,02	222,00	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,9</b>	<b>10,04</b>	<b>50,32</b>	<b>340</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/467/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки 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
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,1</b>	<b>13,09</b>	<b>59,8</b>	<b>409,9</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

И.А. Ушкова

Меню (О,АЦ)

17.11.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ АЮ

Е.А. Пурженко

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основно й тепловой
		Выход блюда	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценност ь, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,35	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,80	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,90	20,44	137,25	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёссовый чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>16,33</b>	<b>26,62</b>	<b>102,7</b>	<b>736,76</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёссовый чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	10,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>16,84</b>	<b>28,63</b>	<b>113</b>	<b>804,94</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,86	55,68	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	2,02	5,00	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеное
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,63	285,20	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженной</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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>29,11</b>	<b>33,33</b>	<b>107,93</b>	<b>854,63</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,28	92,80	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	2,02	5,00	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеное
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	18,50	22,20	14,32	329,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженной</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	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,80	10,83	65,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>34,85</b>	<b>42,36</b>	<b>131,37</b>	<b>1 063,10</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/2007 312/2001	<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	6,40	33,01	210,07	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>6,91</b>	<b>6,40</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/406/1 2016 312/2001	<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
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>8,50</b>	<b>6,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

Сот

Олеся Александровна

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

18.11.2023

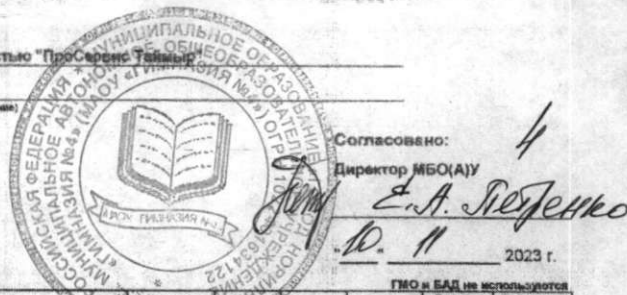
Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Е.А. Степанко

2023 г.

2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углерод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основн й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
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>36,72</b>	<b>17,44</b>	<b>79,12</b>	<b>623,57</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
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>46,13</b>	<b>19,06</b>	<b>69,38</b>	<b>719,46</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
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
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	<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
	<b>Итого:</b>	<b>36,04</b>	<b>32,27</b>	<b>106,76</b>	<b>639,00</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,62	26,56	15,88	340,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,63	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	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>49,73</b>	<b>42,90</b>	<b>140,40</b>	<b>1 122,35</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>	<b>14,22</b>	<b>17,50</b>	<b>72,36</b>	<b>501,00</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	2/75	10,62	17,16	93,66	573,58	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>	<b>16,42</b>	<b>22,16</b>	<b>103,26</b>	<b>680,58</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Сотр.  
В.В. Сорокикова