

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)
21.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

В.В. Сорокина

2023 г.

№ блюда по Общедошкольному меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БДД не включается				Основно в тепловой
			Белок	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность в ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
228/2017	Птица отварная с маслом (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь куриные с/м, соль)	98	28,70	17,59	0,39	269,50	варка
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,57	12,95	35,23	271,27	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	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	61,53	769,48	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
228/2017	Птица отварная с маслом (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь куриные с/м, соль)	110	29,69	23,55	0,47	353,03	варка
430/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	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:		40,04	39,33	83,79	600,48	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,94	3,81	118,00	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,58	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,20	5,76	16,00	156,00	варка
350/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,86	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,36	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,05	31,74	67,82	786,58	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,87	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,58	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)	110	17,12	8,22	0,82	148,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,60	6,48	19,21	162,00	варка
350/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,86	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		34,57	40,86	109,37	978,17	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007/714/1908	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)	100	14,80	7,80	35,74	271,58	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		14,80	7,80	50,71	328,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/2007/714/1908	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)	2/20	19,58	10,48	52,32	422,2	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		19,58	10,48	77,29	478,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Водущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Иванченко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

2023 г.

Меню (О,А,Р,АЦ)

16.10.2023



№ блюда по Сборнику блюд	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основно е топливо
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	97,40	жир
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,88	28,94	75,85	626,65	
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	6,40	248,11	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	5,25	0,06	74,90	жир
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,71	32,76	84,85	745,45	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	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	148,25	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 высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	24,80	13,98	8,73	289,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	6,60	6,08	38,94	243,76	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		48,47	29,04	112,81	958,89	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокачанной 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	148,25	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 высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	18,31	10,19	302,54	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,60	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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,42	34,42	140,34	1105,14	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	95,00	461,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		14,34	23,00	99,80	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,4	27	99	501,8	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,80	707,80	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороковиков

Е.С. Иващенко

И.И. Воробьев

И.И. Воробьев

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР)
17.10.2023

"10" 10 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

"10" 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
382/2018	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	50	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	29,69	99,96	760,65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
378/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м б/к)	125	33,46	12,71	6,61	276,42	жаренье
308/2007	Рис припущенный (крупя 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	7,60	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	49,83	169,69	1331,99	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,84	0,10	5,11	23,94	нет
82/2018	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	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка 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)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
350/2018	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,41	30,32	84,15	770,70	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2018	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	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка 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	16,50	22,20	14,32	328,00	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
350/2018	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,71	37,24	106,72	946,25	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	6,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,22	17,50	72,36	501,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	6,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		18,42	22,16	103,48	680,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

Сорокичкова В.В.

Ивашенко 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 ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		35,44	30,80	63,74	756,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	43,16	30,55	55,21	721,50	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		46,55	38,27	104,40	962,90	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка)	200	17,05	16,09	41,06	352,00	варка
ТМ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		28,33	28,44	120,38	853,34	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,88	4,18	8,29	77,90	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТМ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,08	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,43	31,62	163,03	1 111,53	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,35	52,79	263,84	выпекание
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,84	9,75	60,79	381,84	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,06	395,78	выпекание
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,85	11,50	87,06	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В.Сорокинова

Б.С.Иванченко

С.А.Обыденко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ)
19.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

124

В.В. Сорокин
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	г/100 г БД на порцию			Основная энерг. ценность, ккал	Основная Р. т/100 г
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	4,24	13,35	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	6,60	20,44	137,85	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		18,40	20,11	61,50	583,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,58	5,78	24,53	164,70	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,30	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,18	19,38	93,02	637,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
87/2018	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,34	0,02	4,37	75,06	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочная
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
250/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	166,45	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,46	41,28	61,78	893,36	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
87/2018	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	123,10	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочная
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
250/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,68	5,78	415,00	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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	2/50	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	19,83	85,80	нет
	Итого:		49,90	55,09	117,95	1188,74	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007/488/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	6,19	4,16	45,46	244,70	выпекание
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,19	4,16	67,86	334,70	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/2007/488/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	9,26	6,23	65,23	354,69	выпекание
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,26	6,23	87,63	444,69	

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий технолог:

В.В. Сорокин

Е.С. Иващенко

В.В. Сорокин
Е.С. Иващенко

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

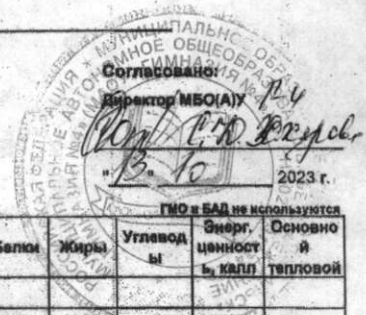
Меню (О)
20.10.2023

"16" 10 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

"16" 10 2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность ккал	Основно-й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
19/2007	Сыр	20	4,64	5,90		73,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	180	0,12	2,43	19,50	98,68	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		6,43	10,03	57,72	341,25	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
19/2007	Сыр	30	6,96	8,85		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
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		8,75	13,78	57,72	384,44	
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>	80	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	15,38	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	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	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	816,00	
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	10,89	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	15,38	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	0,86	0,09	27,02	112,85	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:		47,07	34,36	136,26	1 039,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,00	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)							
408/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	4,39	4,63	29,62	177,67	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,19	9,63	39,22	284,67	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко

(Handwritten signatures of V.V. Sorokina and E.S. Ivashchenko)