

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

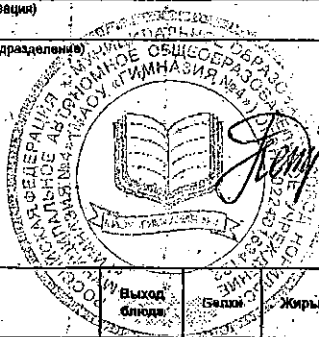
Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

19.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.



Handwritten signature and date: 16.02.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								г	г
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
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		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		24,69	22,46	86,98	654,05			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
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	326,00	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		28,61	28,76	98,69	772,04			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
293/2017	Птица жареная (масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание		
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		43,73	32,80	116,12	929,47			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
293/2017	Птица жареная (масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)	100	29,64	21,47	0,22	313,26	запекание		
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		50,80	39,84	142,37	1125,93			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
386/2007	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
386/2007	Коктейль молочный (кокосовый напиток)	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
386/2007	Коктейль молочный (кокосовый напиток)	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Handwritten signatures and dates.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)

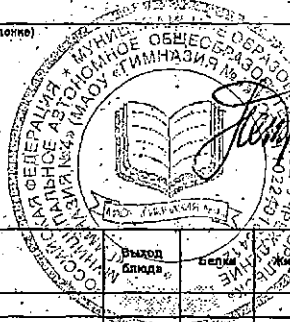
20.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

С.А. Петренко

2024 г.

2024 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенной тепловой процесс	ГМО и БЧД не используются	
								г	г
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
15/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00	нет		
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка		
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	33,00	нет		
Ф	Печенье	60	3,60	9,00	33,00	230,50	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		19,91	30,16	94,00	736,39			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр	30	6,86	8,85		109,00	нет		
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	33,66	286,65	варка		
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	33,00	нет		
Ф	Печенье	60	3,60	9,00	33,00	230,50	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		23,84	33,83	103,34	823,15			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,25	варка		
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
319/455/2003	Гарбушки мясные школьные (картофель с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	87,05	варка		
134/319/2016	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет		
319/2016	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,93	26,14	115,93	810,50			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	8,68	9,29	120,22	варка		
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
319/455/2003	Гарбушки мясные школьные (картофель с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	115,84	запекание		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	87,05	варка		
134/319/2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
319/2016	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет		
	Итого:		37,81	33,22	147,76	1069,47			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
410/2007	Ватрушка с повидлом (борокши сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи, порошок)	100	4,33	2,96	45,96	222,03	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет		
	Итого:		10,87	7,96	79,56	430,03			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
410/2007	Ватрушка с повидлом (борокши сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи, порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет		
	Итого:		15,46	10,96	121,84	652,00			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

(Handwritten signatures)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

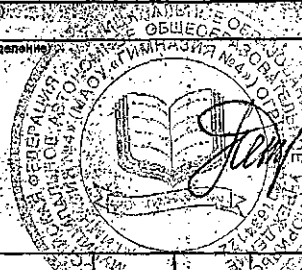
Меню (О)
21.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)

Е.А. Тюрченко

2024 г.

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
1064/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		32,51	28,12	106,15	807,43	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	230	35,33	24,34	53,95	560,09	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		37,95	31,92	112,90	864,76	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
24/1/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, хлеб пшеничный, цыплята бройлеры с/м)	90	14,21	15,00	12,03	240,18	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	160	2,75	5,99	15,87	150,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОС 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,39	29,20	117,85	917,20	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	61,70	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
24/1/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, хлеб пшеничный, цыплята бройлеры с/м)	100	15,73	16,66	13,38	266,69	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОС 31805-2016	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	23,94	159,20	нет
	Итого:		33,98	32,39	140,99	1 031,34	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
406/470/2016	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

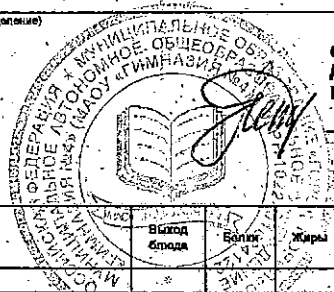
КА Федорова

Handwritten signatures and dates at the bottom right of the page.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
2024 г.

Меню (О,АЦ)
22.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)
Е.А. Петренко
№ 02 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Взгод блюда	Баллы	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный)	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,60	20,44	137,26	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		10,03	22,00	78,40	565,11	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный)	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		12,16	23,90	88,45	619,70	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	16,67	281,78	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,47	32,92	116,21	669,67	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (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	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,69	42,80	144,35	1115,77	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/20073 12/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшего черного)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		5,04	6,51	48,21	272,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/408/112 016	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,40	41,55	244,83	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшего черного)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	6,42	56,75	306,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Закрывающий раздел отчета:

В.В. Сорсковиков

КА Федорова

(Подписи)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

24.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Е.А. Петренко

12.02.2024 г.

16.02.2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Блюда	Валюты	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	118,85	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай безовой черны)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		2,43	4,62	60,73	295,02	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай безовой черны)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	118,67	нет
	Итого:		2,44	5,28	60,74	301,01	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (герошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		17,71	33,27	97,91	795,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (герошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	195,67	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,86	150,00	запекание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,92	6,93	19,21	182,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,35	32,71	117,17	1030,07	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень свежая с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай безовой черны)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		16,14	9,43	45,10	327,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень свежая с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,56	10,48	62,92	422,2	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай безовой черны)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		21,10	12,11	71,68	478,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

В.В. Сорокобикова

К.А. Федорова

Сот. Директор
Е.А. Петренко