

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитнева

Меню (О)

25.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводь	ГМО в БД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,99	13,35	335,00	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,56	31,03	98,66	765,90	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		25,60	36,06	113,46	885,30	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
	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:		33,68	22,94	127,70	841,10	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,80	210,00	тушение
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
	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:		42,30	30,23	153,58	1 046,29	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,46	428,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	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. Сорокина

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева
Н.А. Сбитнева
2023 г.

Меню (О,АР)
27.09.2023



Согласовано
Директор ИБС (АУ)

С.В. Сидорова
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основная энергетическая ценность, ккал	Основная тепловая
			Белки	Жиры	Углевод	Энерг.		
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 повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание	
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	11,3	47	нет	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
	Итого:		32,58	28,25	82,94	714,26		
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	
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,06	696,10	запекание	
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	11,3	47	нет	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
	Итого:		43,81	35,75	104,80	919,60		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание	
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка	
158/202	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	7,94	4,21	5,15	91,41	варка	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,87	56,05	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:		32,85	34,63	109,81	894,91		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,66	15,66	354,36	запекание	
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка	
158/202	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	9,53	5,05	6,18	109,69	варка	
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		37,97	43,89	131,87	1 108,66		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
479 снр	Булочка Абрикосинка (орозжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание	
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка	
	Итого:		6,58	12,66	85,65	488,65		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
479 снр	Булочка Абрикосинка (орозжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	10,62	17,16	93,88	673,56	выпекание	
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка	
	Итого:		10,78	17,32	116,77	688,23		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сидорова
В.В. Сидорова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)
29.09.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ
29.09.2023 г.

№ Блюда по Обществу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БД в меню				Основно-ценность	Итого
			Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
70/2007	Помидоры свежие							
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	20	0,22	0,04	0,78	4,50	нет	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,06	14,24	13,35	229,20	запекание	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	160	3,07	4,50	90,44	197,05	варка	
338/2016	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
70/2007	Помидоры свежие							
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	19,00	12,48	15,68	229,00	запекание	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка	
338/2016	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет	
Обед для 1-4 классов (240.42)								
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,08	варка	
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,08	107,25	варка	
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,00	использование	
286/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,60	6,09	38,04	243,75	варка	
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:		42,37	43,86	121,20	1 069,11		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка	
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,08	107,25	варка	
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	использование	
286/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/76	31,72	36,75	9,82	472,29	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
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	28,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,63	85,80	нет	
	Итого:		56,18	63,10	147,48	1 427,78		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/2047	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	
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:		5,91	6,49	55,41	300,07		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/4061	Пирожки печеные с капустой и луком (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	
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева
20.09.2023 г.

Меню (О,АР)
30.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)
В.В. Сорокикова
20.09.2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используются					Основной тепловой	
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка	
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка	
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка	
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
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:		20,92	20,54	82,10	600,60		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м с/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка	
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка	
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка	
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
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:		24,45	28,33	90,78	700,20		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
89/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,84	0,10	5,11	23,94	нет	
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка	
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (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	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	18,00	135,00	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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	18,83	85,80	нет	
	Итого:		33,12	31,59	102,59	783,77		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
89/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет	
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка	
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение	
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	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	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет	
	Итого:		43,10	39,51	127,63	1 000,38		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
388/2007	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет	
	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение	
	Итого:		13,40	23,00	75,60	568,00		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
388/2007	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет	
344/14	Молоко кипяченое	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет	
	Итого:		200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
			17,52	33,75	108,92	818,10		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова
К.А. Федорова