

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
09.01.2025

2024 г.

Согласовано: 38

Директор МБОУ

"25" 12 2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в/соевой 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:		36,48	29,03	74,39	706,20	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в/соевой 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	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:		41,82	36,28	84,57	834,31	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
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 грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в пакир сое в/сое борвалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		18,43	31,47	110,82	831,20	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
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 грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в пакир сое в/сое борвалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		22,40	38,02	137,25	1 013,49	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,19	9,70	87,10	375,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
10.01.2025

Согласовано: 35
Директор МБОУ(АУ)
Тимова Тамара М
"23.12" 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
603/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		7,65	23,24	48,96	441,14	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)</i>	210	0,05	11,45	0,08	103,57	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
603/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	160	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		7,65	24,04	48,95	448,33	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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:		43,39	36,97	121,31	941,56	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		56,39	47,62	152,72	1 195,39	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай вёсевой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		1,54	1,63	9,36	56,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Булочка сдобная	60					нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай вёсевой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		1,64	1,63	23,12	109,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

М.А. Бродягина