

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)  
09.12.2024

12 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ) 3Р  
Демов И.И.  
2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность в ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,06</b>	<b>723,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>44,52</b>	<b>24,76</b>	<b>109,10</b>	<b>638,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>28,03</b>	<b>29,56</b>	<b>152,37</b>	<b>1 030,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,79</b>	<b>29,29</b>	<b>183,10</b>	<b>1 187,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,10</b>	<b>16,50</b>	<b>68,80</b>	<b>416,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,60</b>	<b>23,50</b>	<b>97,80</b>	<b>585,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

*Ивашенко Е.С.*  
*К.А. Федорова*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

"21" 12 2024 г.

Меню (О,АР)  
10.12.2024

Согласовано: 39  
Директор МБОУ(АУ)  
Иванченко Е.С.  
2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	26	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>		14,81	14,97	73,74	486,76	
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		30,17	14,97	65,86	518,72	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох люцерновый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	98	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200			24,00	95,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		34,81	40,70	114,42	977,77	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох люцерновый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200			24,00	95,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>		40,90	55,10	139,48	1 232,36	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>		10,86	11,12	62,40	391,41	
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>	100			0,00	0,01	варка
			12,30	12,82	73,60	457,27	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист:  
Заведующий производством:

Иванченко Е.С.  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
11.12.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ  
39  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	150	26,41	18,23	25,84	378,92	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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>						
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	10	2,00	0,98		16,80	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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>						
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	10	2,00	0,98		16,80	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>						
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>	100		0,00	0,01	варка	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>						
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>	100		0,00	0,01	варка	
		4,85	8,00	69,66	363,01		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

*Ивашенко Е.С.*  
*Федорова К.А.*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
12.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жир	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>						
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>						
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	30	0,21	0,03	0,42	3,80	нет
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)						
98/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	95	16,11	18,35	14,40	269,48	запекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)						
98/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>						
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>						
47/ПЕСТИ 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	50	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
		5,92	7,87	59,64	349,33		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,А,Р,АЦ)  
13.12.2024



Согласовано:  
Директор МБОУ ОУ

ЗР

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> <i>(сыр нарезанный школой, хлеб пшеничный)</i>						
Ф	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)</i>	75	9,80	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	116	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> <i>(сыр нарезанный школой, хлеб пшеничный)</i>						
Ф	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)</i>	75	9,80	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	180	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
44/2003	<b>Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</i>						
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа пшеничная, пшено, лук репчатый, морковь, огурцы консервированные, сметана к первому блюду)</i>	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жигление
178/2003	<b>Оладьи из печени по-кунцевски с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, группа а, масло сливочное, соль)</i>	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
44/2003	<b>Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</i>						
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа пшеничная, пшено, лук репчатый, морковь, огурцы консервированные, сметана к первому блюду)</i>	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жигление
178/2003	<b>Оладьи из печени по-кунцевски с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, группа а, масло сливочное, соль)</i>	110	15,85	23,16	22,78	363,47	запекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>						
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай зеленой черной)</i>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>						
471/пестр 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай зеленой черной)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
		6,73	11,33	54,06	341,86		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Иващенко Е.С.

К.А. Федорова

*Handwritten signatures and stamps of the responsible persons.*