

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)

16.12.2024

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 тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
296/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	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 31806-2018	<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>22,99</b>	<b>30,97</b>	<b>87,50</b>	<b>723,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
296/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	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 31806-2018	<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>27,41</b>	<b>35,95</b>	<b>99,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262,44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м оос аврора боревалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	<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>19,63</b>	<b>31,06</b>	<b>130,36</b>	<b>897,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м оос аврора боревалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,48</b>	<b>34,84</b>	<b>156,46</b>	<b>1 051,23</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67,71)</b>							
7	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
7	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,60</b>	<b>20,40</b>	<b>67,40</b>	<b>456,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
7	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
7	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>27,40</b>	<b>96,40</b>	<b>625,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
17.12.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b> (сыр нарезанный школы)	26	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	<b>Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным</b> (крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	200/10	2,96	11,45	10,77	158,74	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,23</b>	<b>16,25</b>	<b>55,24</b>	<b>411,69</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b> (сыр нарезанный школы)	26	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	<b>Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным</b> (крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	3,39	11,93	14,47	179,71	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,38</b>	<b>16,88</b>	<b>63,14</b>	<b>454,11</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (вареные зeleныи консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огуpцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	166	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,98</b>	<b>35,50</b>	<b>131,42</b>	<b>984,36</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (вареные зeleныи консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огуpцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (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
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,06</b>	<b>44,27</b>	<b>163,07</b>	<b>1 226,57</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67.71)</b>							
386/2007	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,86</b>	<b>11,12</b>	<b>62,40</b>	<b>391,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
386/2007	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,96</b>	<b>11,12</b>	<b>76,16</b>	<b>444,41</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР)  
18.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Восковая оболочка, процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015 ГОСТ 31806-2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,05</b>	<b>25,42</b>	<b>90,42</b>	<b>737,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015 ГОСТ 31806-2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,56</b>	<b>32,65</b>	<b>103,23</b>	<b>884,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<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>25,97</b>	<b>29,43</b>	<b>102,57</b>	<b>827,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (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	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,94</b>	<b>36,15</b>	<b>125,66</b>	<b>1 001,25</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57,71)</b>							
	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,64</b>	<b>8,06</b>	<b>61,26</b>	<b>354,66</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
71/ЕСТН 20	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,08</b>	<b>9,76</b>	<b>72,46</b>	<b>420,52</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шалопникова Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
19.12.2024

2024 г.

Согласовано

Директор МБС(А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
47/ПЕСТИН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,71</b>	<b>26,87</b>	<b>158,16</b>	<b>938,04</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,88)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
47/ПЕСТИН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,21</b>	<b>36,87</b>	<b>187,16</b>	<b>1 107,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262,44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	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
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	96	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
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>28,23</b>	<b>36,09</b>	<b>109,57</b>	<b>882,71</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2016	<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
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,83</b>	<b>46,93</b>	<b>137,41</b>	<b>1 114,51</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67,71)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,32</b>	<b>6,12</b>	<b>61,20</b>	<b>276,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,42</b>	<b>6,12</b>	<b>64,96</b>	<b>328,41</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
20.12.2024

2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белка	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,84	14,40	210,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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>19,19</b>	<b>17,53</b>	<b>82,83</b>	<b>570,05</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	<b>Котлеты 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	258,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<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>22,39</b>	<b>19,39</b>	<b>93,47</b>	<b>668,20</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (282.44)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
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>39,44</b>	<b>30,52</b>	<b>108,52</b>	<b>807,15</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>50,58</b>	<b>40,40</b>	<b>137,79</b>	<b>1 041,99</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весомой черной)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	<b>Итого:</b>	<b>10,32</b>	<b>13,00</b>	<b>67,19</b>	<b>427,02</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
71/ЕСТН 202	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весомой черной)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	<b>Итого:</b>	<b>11,76</b>	<b>14,70</b>	<b>78,39</b>	<b>492,88</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.