

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)  
18.11.2024

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>							
296/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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	0,39	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> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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>27,41</b>	<b>35,95</b>	<b>99,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(герох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борвалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<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>19,50</b>	<b>31,01</b>	<b>134,81</b>	<b>894,98</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(герох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борвалис 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<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>23,35</b>	<b>34,79</b>	<b>160,91</b>	<b>1 049,18</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Блинчики жареные</b>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,80</b>	<b>20,40</b>	<b>67,40</b>	<b>466,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Блинчики жареные</b>	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	<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:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

*Сбитнева*  
*Федорова*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)  
19.11.2024

2024 г.

Согласовано: 39  
Директор ИБС ОАУ



№ блюда по Сборнику рецептов	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>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
174/2017	<b>Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)</i>	200/10	2,95	11,45	10,77	158,74	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>		11,23	16,25	55,24	411,69	
174/2017	<b>Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)</i>	240	3,39	11,93	14,47	179,71	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)</i>		12,38	16,88	63,14	454,11	
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе врудки куриное с/м)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	<b>Биточки мясные</b> <i>(ежедневка с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	150	8,80	6,09	38,84	243,75	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>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)</i>		32,53	31,74	131,52	952,91	
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе врудки куриное с/м)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	<b>Биточки мясные</b> <i>(ежедневка с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	76	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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>Булочка сдобная в асс-те</b>		39,20	37,81	162,09	1 156,69	
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	
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	0,10		13,76	63,00	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
		10,96	11,12	76,16	444,41		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О,АР)  
20.11.2024

Согласовано: 29

Директор МБОУ

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс	ГМО в БД не используются	
<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		
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	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		
	Итого:	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		
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	200	36,21	24,31	34,45	505,09	запекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	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		
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)								
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, оварцы консервированные)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	2,00	0,98		16,80	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)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка		
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка		
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,00		31,76	170,00	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>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)								
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, оварцы консервированные)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	2,00	0,98		16,80	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)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка		
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка		
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,00		31,76	170,00	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	85,60	нет		
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>									
Ф	<b>Печенье</b>								
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
	Итого:	100			0,00	0,01	варка		
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>									
Ф	<b>Печенье</b>								
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
	Итого:	100			0,00	0,01	варка		
		6,08	9,76	72,46	420,62				

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

*Handwritten signatures and initials.*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)  
21.11.2024



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценност-ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школьн., хлеб тостовый)						
Ф	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>	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> (сыр нарезанный школьн., хлеб тостовый)						
Ф	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры)						
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	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
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, крупа в, масло сливочное, соль)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<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, овуры)						
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	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
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, крупа в, масло сливочное, соль)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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
	<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>						
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	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>Булочка сдобная в асс-те</b>						
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	20	0,10		13,76	63,00	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
			5,42	6,12	64,96	328,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
22.11.2024

2024 г.

Согласовано: 39  
Директор ИМО(А)У

2024 г.

ТМО и БАД не используются

№ 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>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)						
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<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>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)						
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<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
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)						
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
ГОСТ 31806-2018	<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
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<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)						
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
ГОСТ 31806-2018	<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
	<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>		51,47	23,32	143,18	959,40	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>		10,32	13,00	67,19	427,02	
ГОСТ 4711ЕСИП 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	20	1,44	1,70	11,20	66,86	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
			11,76	14,70	78,39	492,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова