

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АЦ)

23.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

2024 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 (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,80	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		37,47	21,14	96,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		44,52	24,76	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
36/2001	Свекольник (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	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		28,03	29,66	152,37	1 030,77	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
36/2001	Свекольник (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	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		33,79	29,29	183,10	1 187,30	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		19,10	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР)

24.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ 39

Шолова Шендеева

2024 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 (168,27)							
16/2007	Сыр (сыр нарезанный школы)	26	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,51	14,97	73,74	486,75	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
16/2007	Сыр (сыр нарезанный школы)	26	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,17	14,97	65,86	518,72	
Обед для 1-4 классов (282,44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	96	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,81	40,70	114,42	977,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,90	55,10	130,49	1 232,36	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	381,41	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47 ПЕСТИ 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		12,30	12,82	73,60	467,27	

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)
25.12.2024

2024 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)

2024 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 (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
47/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
	Итого:		33,39	28,12	87,86	750,03	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
47/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,90	34,35	100,67	887,76	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
24/1/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
29/1/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	200	17,06	18,09	41,06	352,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		27,59	29,03	112,16	804,10	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
24/1/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
29/1/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		48,59	35,97	145,21	1 079,20	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Швапшикова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АЦ)

28.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Мамонтова М.И.

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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие						
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (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	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие						
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (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	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2016	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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 грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,65	37,03	115,27	938,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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 грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,86	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,35	48,28	143,21	1 179,28	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		4,48	6,17	48,44	283,47	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
ГОСТ 31805-2018	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		5,92	7,87	59,64	349,33	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)
27.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Мухомов Павел & М

2024 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 (168,27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	16,42	23,02	102,80	676,36		
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	16,42	23,82	102,80	683,66		
Обед для 1-4 классов (262,44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:	40,02	20,65	111,26	787,88		
Обед для 5-11 классов (272,13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:	62,11	26,36	136,07	971,18		
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	6,29	9,63	42,86	276,00		
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	6,73	11,33	64,06	341,86		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.