

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)
25.11.2024

2024 г.



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	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	24,60	13,98	8,73	269,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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	95,08	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
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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
35/2001	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
234/2016	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
302/2016	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
Ф	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	29,56	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
35/2001	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
234/2016	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
302/2016	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
Ф	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 (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:		12,10	16,50	68,80	416,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:		16,60	23,50	97,80	585,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

В. Сбитнева
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)
26.11.2024



2024 г.

№ 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)							
15/2007	Сыр						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
339/2016	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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)							
15/2007	Сыр						
268/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
339/2016	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	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:		34,81	40,70	114,42	977,77	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	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:		40,90	55,10	139,49	1 232,36	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
386/2007	Йогурт фруктовый	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
		12,30	12,82	73,60	457,27		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Handwritten signatures and dates.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)

27.11.2024

2024 г.



2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	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
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
47 ПЛЕСН 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
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		24,23	24,93	99,21	724,32	
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
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
47 ПЛЕСН 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
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		30,89	30,09	114,48	883,46	
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
Ф	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
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	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 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:		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
Ф	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
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	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:		40,59	35,97	145,21	1 079,20	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
28.11.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	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 <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	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	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						
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	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 <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	60	4,32	6,12	28,90	185,40	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черный)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
47/ПЕСТИ 2021	Молоко сгущенное	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черный)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:	6,00	7,90	68,55	369,05		

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.

Меню (О,А,Р,АЦ)
29.11.2024

2024 г.



Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)
ЧОКУМЕНА

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный шкоты, хлеб пшеничный)</i>	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
431/2003	Чай без сахара <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		16,42	23,02	102,80	676,36	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный шкоты, хлеб пшеничный)</i>	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
431/2003	Чай без сахара <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		16,42	23,82	102,80	683,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</i>	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа 5, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	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:		28,93	32,91	107,78	847,03	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</i>	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	15,65	23,16	22,78	363,47	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа 5, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	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:		34,30	41,96	133,25	1 052,29	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ЛЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		6,73	11,33	54,06	341,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова