

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

 А.С. Писаренко

**Меню (АГ)**

**04.03.2024**

"04" 03 2024 г.

Согласовано: 38

Директор МБОУ(АУ)



"04" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	5,09	38,64	243,75	варка
376/2007	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	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
	<b>Итого:</b>		<b>30,90</b>	<b>28,70</b>	<b>67,78</b>	<b>655,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	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
	<b>Итого:</b>		<b>39,89</b>	<b>38,31</b>	<b>78,95</b>	<b>814,50</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)</i>	95	23,12	29,55	0,11	359,28	запекание
321/2015	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	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>32,46</b>	<b>40,40</b>	<b>56,49</b>	<b>750,51</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы)</i>	100	1,75	3,18	9,25	99,50	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)</i>	110	25,70	36,48	0,16	432,29	запекание
321/2015	<b>Капуста тушеная без муки</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,81</b>	<b>40,88</b>	<b>60,97</b>	<b>874,41</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

**Приятного аппетита!**

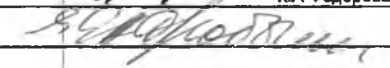
Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

 В.В. Сорокикова

КА Федорова



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
*А.С.Писаренко*  
А.С.Писаренко

Меню (АГ)  
05.03.2024

Согласовано: 35

Директор МБОУ(АУ)

*Ирина Викторовна*  
"05" 03 2024 г.

"05" 03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца 200</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
379/2007	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	4,70	80,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,47</b>	<b>5,48</b>	<b>33,65</b>	<b>267,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца 200</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	260	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
379/2007	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	4,70	80,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,32</b>	<b>6,13</b>	<b>37,17</b>	<b>303,66</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
87/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	318,32	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
168/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>35,79</b>	<b>41,02</b>	<b>67,70</b>	<b>744,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
87/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
168/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>42,27</b>	<b>61,36</b>	<b>85,80</b>	<b>976,60</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,44</b>	<b>0,46</b>	<b>20,01</b>	<b>93,45</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,64</b>	<b>0,66</b>	<b>24,91</b>	<b>116,95</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В.Сорокинова*  
В.В.Сорокинова

*КА Федорова*  
КА Федорова

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (АГ)

06.03.2024

Согласовано: 39

Директор МБОУ

"01" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,08</b>	<b>17,54</b>	<b>27,74</b>	<b>338,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,65</b>	<b>24,91</b>	<b>28,05</b>	<b>434,24</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, овуцы консервированные, свекла)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
376/1986	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	236,72	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	4,95	15,85	35,43	302,21	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>35,42</b>	<b>36,99</b>	<b>90,06</b>	<b>837,51</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, овуцы консервированные, свекла)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
376/1986	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>44,96</b>	<b>44,23</b>	<b>100,00</b>	<b>980,75</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
*А.С. Писаренко*  
А.С. Писаренко

Меню (АГ)  
07.03.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

*Людмила Тимофеева*  
"07" 03 2024 г.

"07.03" 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</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
	<b>Итого:</b>		<b>18,12</b>	<b>13,38</b>	<b>48,58</b>	<b>385,05</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	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
	<b>Итого:</b>		<b>21,51</b>	<b>14,43</b>	<b>51,00</b>	<b>421,90</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> <i>(говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,40</b>	<b>42,19</b>	<b>76,07</b>	<b>819,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> <i>(говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>41,45</b>	<b>58,74</b>	<b>87,65</b>	<b>1 050,54</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,90</b>	<b>0,20</b>	<b>39,86</b>	<b>213,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,34</b>	<b>0,30</b>	<b>43,90</b>	<b>234,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокинова*  
В.В. Сорокинова

*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

*А.С. Писаренко*  
А.С. Писаренко

"04.03" 2024 г.

Меню (AM)

04.03.2024

Согласовано: 39

Директор МБОУ (АУ)

*С.В. Сорокикова*  
С.В. Сорокикова

"04" 2024 г.

ГМО и БАД не включены

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/455/2 003	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	10,93	7,52	11,66	168,76	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	60	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	20/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	00	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,93</b>	<b>16,13</b>	<b>98,84</b>	<b>639,80</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/455/2 003	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	60	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	80	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	10	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,76</b>	<b>19,86</b>	<b>115,31</b>	<b>781,31</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	10	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
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)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
283/2017	<b>Птица жареная</b> (масло растительное, цыпленок бройлеры с/м)	90	24,09	26,27	0,07	333,55	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	16	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>42,63</b>	<b>42,70</b>	<b>108,68</b>	<b>1 020,38</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
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)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
283/2017	<b>Птица жареная</b> (масло растительное, цыпленок бройлеры с/м)	100	26,77	29,18	0,08	370,82	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	110	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>60,86</b>	<b>48,52</b>	<b>143,88</b>	<b>1 248,37</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,66</b>	<b>0,29</b>	<b>36,12</b>	<b>165,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,00</b>	<b>0,39</b>	<b>39,16</b>	<b>177,36</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокикова*  
В.В. Сорокикова

*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова

*С.В. Сорокикова*  
С.В. Сорокикова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
*А.С. Писаренко*  
А.С. Писаренко

**Меню (АМ)**  
**05.03.2024**

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)

"03" 2024 г.

"03" 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГСО и ЕАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
382 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца 200</b> <small>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</small>	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка		
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай листовый черный)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,17</b>	<b>3,47</b>	<b>60,51</b>	<b>360,40</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
382 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца 200</b> <small>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</small>	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка		
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай листовый черный)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,6	0,4	19,32	94	варка		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	1,43	0,32	8,42	42,9	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>25,25</b>	<b>4,19</b>	<b>68,96</b>	<b>419,90</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
67/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <small>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, овуры консервированные, свекла, соль)</small>	100	0,84	6,02	4,37	75,06	нет		
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	100	1,87	1,61		22,00	варка		
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	100	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание		
306/2007	<b>Рис припущенный</b> <small>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</small>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка		
166/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	100	1,60	1,30	5,00	37,50	варка		
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <small>(кисель с витаминами)</small>	200					варка		
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,70</b>	<b>34,83</b>	<b>79,14</b>	<b>744,27</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
67/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <small>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, овуры консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет		
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	100	1,87	1,61		22,00	варка		
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйцо куриное)</small>	100	15,77	19,07	6,52	260,67	запекание		
306/2007	<b>Рис припущенный</b> <small>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</small>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка		
166/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	100	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <small>(кисель с витаминами)</small>	200					варка		
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>33,28</b>	<b>42,89</b>	<b>101,42</b>	<b>932,34</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <small>(лимонная кислота, курага, сахар)</small>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>1,44</b>	<b>0,46</b>	<b>39,97</b>	<b>173,25</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет		
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <small>(лимонная кислота, курага, сахар)</small>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>1,64</b>	<b>0,66</b>	<b>44,87</b>	<b>196,75</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ В.В. Сорокикова  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_ К.А. Федорова  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

**Общество с ограниченной ответственностью "Промсервис Таймир"**  
(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

*А.С. Писаренко*  
А.С. Писаренко

**Меню (АМ)**

**06.03.2024**

"06" 03 2024 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)

*Татьяна Тимофеева*

"06" 03 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> <i>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	140	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,81</b>	<b>17,86</b>	<b>69,71</b>	<b>618,63</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> <i>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,41</b>	<b>25,30</b>	<b>74,85</b>	<b>640,81</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла)</i>	50	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	2,00	0,98		16,80	варка
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,95</b>	<b>41,22</b>	<b>123,99</b>	<b>1 044,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла)</i>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	2,00	0,98		16,80	варка
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	126	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	130	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	230	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,46</b>	<b>48,77</b>	<b>146,27</b>	<b>1 276,89</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,04</b>	<b>3,36</b>	<b>75,19</b>	<b>353,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	276	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,05</b>	<b>5,10</b>	<b>101,49</b>	<b>485,78</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокинова*  
В.В. Сорокинова

*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова

*В.В. Сорокинова*  
*К.А. Федорова*



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С. Писаренко

Меню (AM)  
07.03.2024

Согласовано: 39  
Директор Н БО(А)У

07.03.2024 г.

" 07 03 " 2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой режим	ГМО и БАВ не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	1,16	0,02	0,50	2,80	нет		
234/2015	<b>Рыбные палочки</b> (масло растительное, мясо сливочное, рыбные палочки из филе минтая)	80	8,05	14,24	0,08	128,74	запекание		
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вซองовой 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>	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>7,48</b>	<b>21,18</b>	<b>72,74</b>	<b>514,64</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	1,24	0,03	0,75	4,20	нет		
234/2015	<b>Рыбные палочки</b> (масло растительное, рыбные палочки из филе минтая)	100	8,05	8,25	0,08	74,80	запекание		
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вซองовой 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	1,60	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>11,38</b>	<b>16,43</b>	<b>82,71</b>	<b>518,14</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка		
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		
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)	185	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение		
308/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	1,60	5,91	35,91	219,34	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>28,28</b>	<b>35,86</b>	<b>119,34</b>	<b>920,70</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка		
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		
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)	185	13,81	21,86	23,24	357,27	тушение		
308/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	1,72	7,09	43,08	263,19	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>38,93</b>	<b>45,58</b>	<b>150,48</b>	<b>1 188,28</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание		
312/2001	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ТИ 409/2006	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>64,77</b>	<b>380,07</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/406/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание		
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>73,31</b>	<b>414,83</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

*(Подписи)*



Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

04.03.2024 г.

Меню (Д)

04.03.2024

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

04.03.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара (чай листовый)	200			0,00	0,01	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	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,63</b>	<b>29,33</b>	<b>75,89</b>	<b>708,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай листовый)	200			0,00	0,01	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
	<b>Итого:</b>		<b>44,85</b>	<b>39,01</b>	<b>89,89</b>	<b>891,41</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лichenный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	98	23,12	29,55	0,11	359,28	запекание
321/2015	Капуста тушеная /без муки/ (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, томатная паста)	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>38,57</b>	<b>42,64</b>	<b>55,48</b>	<b>746,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лichenный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	110	25,70	36,48	0,16	432,29	запекание
321/2015	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,48</b>	<b>54,04</b>	<b>75,12</b>	<b>952,33</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (58.09)</b>							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

*С.А. Федорова*  
*В.В. Сорокикова*  
*З.А. Федорова*

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (Д)

05.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Иванов Николай

39

"05.03" 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца 200</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь свежая дольки с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
379/2007	<b>Кофейный напиток с молоком без сахара</b> (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>23,00</b>	<b>6,86</b>	<b>50,21</b>	<b>380,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца 200</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь свежая дольки с/м, соль)	200	19,25	3,25	16,12	180,00	варка
379/2007	<b>Кофейный напиток с молоком без сахара</b> (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,6	0,4	19,32	94	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,9	варка
	<b>Итого:</b>		<b>28,08</b>	<b>7,37</b>	<b>58,66</b>	<b>419,90</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свежая соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, цукаты лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	108,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,96</b>	<b>41,87</b>	<b>75,11</b>	<b>846,73</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свежая соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, цукаты лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>50,05</b>	<b>52,74</b>	<b>118,96</b>	<b>1 168,80</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> (кусочки лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,44</b>	<b>0,46</b>	<b>20,01</b>	<b>93,45</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> (кусочки лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,64</b>	<b>0,66</b>	<b>24,91</b>	<b>118,95</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокикова

К.А.Федорова

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (Д)

06.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"01" 03 2024 г.

"01" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основная тепловая процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай вёсовой чёрный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,82</b>	<b>18,17</b>	<b>36,68</b>	<b>390,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай вёсовой чёрный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2018	<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>27,38</b>	<b>25,55</b>	<b>35,98</b>	<b>488,03</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (огурец зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, свекла)	80	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
378/1998	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (яблоки лимонные, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,82</b>	<b>38,00</b>	<b>113,43</b>	<b>963,46</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (огурец зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, свекла)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
378/1998	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (яблоки лимонные, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,14</b>	<b>45,68</b>	<b>137,71</b>	<b>1 195,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

07.03 2024 г.

Меню (Д)

07.03.2024

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

"01" 03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая 0/0/0)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,67	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай зеленый)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,85</b>	<b>13,99</b>	<b>54,49</b>	<b>438,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая 0/0/0)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай зеленый)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2720	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>28,47</b>	<b>13,13</b>	<b>63,74</b>	<b>498,81</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> <i>(свиной или говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	160	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(клубника замороженная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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>37,16</b>	<b>42,80</b>	<b>90,96</b>	<b>908,99</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> <i>(свиной или говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(клубника замороженная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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>48,82</b>	<b>59,88</b>	<b>118,19</b>	<b>1 218,34</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(лимонная кислота, сахар, лимонная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,90</b>	<b>0,20</b>	<b>39,86</b>	<b>213,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(лимонная кислота, сахар, лимонная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,34</b>	<b>0,30</b>	<b>43,90</b>	<b>234,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В В Сорокинова

К А Федорова