

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
05.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ АУ

10
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Высота блюда	Т.С. в БЛД по составу сырья				Итого
			Безжиры	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
15/2007	Сыр	25	0,83	0,72		3,70	нет
376/1986	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	8,80	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа 6, масло сливочное, соль)</i>	150	5,81	4,51	26,44	86,45	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	16,00	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:		27,45	34,47	80,75	740,26	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
15/2007	Сыр	25	0,83	0,72		3,70	нет
376/1986	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа 6, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	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	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,04	42,49	92,52	884,38	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овуры консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар свекла, соль, томатная)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочные
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	11,43	6,55	11,63	151,26	жаренье
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,65	24,74	124,38	853,95	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овуры консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар свекла, соль, томатная)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочные
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	150	14,40	8,45	16,36	196,24	жаренье
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,53	85,90	нет
	Итого:		38,85	30,86	155,19	1064,54	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,00	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,00	
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		13,78	63,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,00	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,68	363,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Т.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

"19" 10 2024 г.

Меню (О, АР)
08.11.2024

Согласовано:

Давыдов М.Ю. А.У.

Н.С.С.С.С.С.

2024 г.

ТБС в БУК на основании

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод г	Энерг ценность ккал	Специфич ный 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
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, 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	12,83	64,35	нет
	Итого:		32,05	25,42	90,42	737,17	
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
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, 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:		41,55	32,65	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
317/2003	Рагу из овощей (капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, 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
	Итого:		31,30	15,68	103,01	726,09	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	6,52	28,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,67	1,96	8,54	130,06	варка
317/2003	Рагу из овощей (капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,26	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,83	17,67	126,10	859,31	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,90	125,40	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,55	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,00	варка
	Итого:		5,21	6,18	56,66	320,24	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,90	125,40	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,55	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,00	варка
	Итого:		5,31	6,18	70,32	373,34	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Осипова

Н.А. Осипова

Н.А. Осипова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
07.11.2024Сотласовано:
Директор МБОУ АУ

"29" 2024 г.

07.11.2024

2024 г.

ПКО в БАД в соответствии

№ блюда по Сборнику рецептов	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 (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,95	0,06	89,16	выпекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное (молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г вост невский берег 1/144)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		12,76	21,35	76,00	639,21	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное (молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г вост невский берег 1/144)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		12,76	22,15	76,00	646,41	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
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
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	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	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:		30,04	35,74	97,12	837,86	
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
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	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,86	85,80	нет
	Итого:		35,00	48,51	122,47	1059,74	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
378/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
	Итого:		3,82	8,02	49,50	280,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
	Итого:		5,26	9,72	60,70	346,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сабитова

К.А. Федорова

Н.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)

08.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ ОШ № 2

Н.В. Сидорова

2024 г.

2024 г.

ПНО в БУД на 2024-2025 учебный год

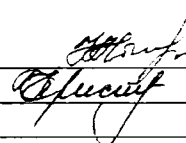
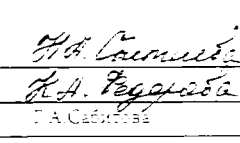
№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,60	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		19,05	17,61	82,66	567,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Котлеты 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	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		22,18	19,36	93,05	664,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый 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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,67	19,02	113,86	782,79	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый 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	213,54	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	296,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	23,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,32	18,83	85,80	нет
	Итого:		57,35	24,80	142,87	994,99	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,90	135,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай вёсовой чёрный)	200/7	0,06	0,01	0,27	2,39	варка
	Итого:		10,92	11,13	62,61	393,79	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
471/ЕСТН 2021	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,90	135,40	нет
	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,96	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай вёсовой чёрный)	200/7	0,06	0,01	0,27	2,39	варка
	Итого:		12,36	12,83	73,87	409,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:



 Н.А. Ушакова
 Н.А. Федорова
 Т.А. Сидорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
09.11.2024

Согласовано:
Директор ИСО.А.У

"29" 10 2024 г.

2024

Таблица БЖ на весь продукт

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы грудное с/м Б/К)	200	17,36	16,09	41,36	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		21,89	16,96	87,27	570,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы грудное с/м Б/К)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		32,94	20,01	105,78	742,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
88/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	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	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,62	24,89	95,00	721,60	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
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
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,82	146,00	припускание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,52	173,82	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:		34,14	29,77	118,49	881,45	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
408/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
☉	Молоко витаминизированное 3,2%	200	6,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		20,92	14,35	45,36	395,09	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
408/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,54	52,56	427,56	выпекание
☉	Молоко витаминизированное 3,2%	200	6,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		25,96	17,34	61,96	545,56	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Ушакова
К.А. Феофанова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)
11.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ

Н.В.Гудкова

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриная с/м, соль, томатная паста)	180	24,80	13,98	8,73	259,15	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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	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 куриная 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 весовой черный)	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:		44,62	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)	260	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		
234/2018	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)	160	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	46	3,66	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)	260	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		
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	28,96	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 (57.74)									
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	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 (блинчики без начинки замор, масло растительное)	160	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

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)
12.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Н.В.Гудкова

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
16/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет		
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка		
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		14,81	14,97	73,74	486,75			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
16/2007	Сыр	25	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, помидорная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение		
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		30,17	14,97	65,86	518,72			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
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 лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	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 пшеничный)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
504/2021	Кисель с витаминами (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:		34,91	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 лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	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 пшеничный)	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		
504/2021	Кисель с витаминами (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)									
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет		
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка		
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет		
1/ЕСТН 20	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка		
	Итого:		12,30	12,82	73,60	467,27			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)
13.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ АУ

Н.В.Гудкова

"04" 2024 г.

" " 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
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	363,11	запекание
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное (молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г гост невский берег 1/144)	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/1577	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	64,36	нет
	Итого:		24,23	24,93	98,21	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
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/1577	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:		30,69	30,09	114,48	863,46	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,16	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 окорока 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:		27,60	34,92	110,50	849,95	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	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 окорока 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:		40,61	45,79	142,44	1156,66	
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
	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:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
14.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

Н.В.Гудкова

2024 г.

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
Завтрак для 1-4 классов (188,27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	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:		22,11	13,32	74,13	517,55	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	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:		28,89	16,83	85,09	622,20	
Обед для 1-4 классов (262,44)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зелёный 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 зелёный 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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислота
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриной с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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:		40,37	42,87	105,21	974,16	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зелёный 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 зелёный 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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислота
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриной с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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	85,90	нет
	Итого:		41,35	48,28	143,21	1 179,26	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай вёсовой чёрный)</i>	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)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
417/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай вёсовой чёрный)</i>	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:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
15.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

Н.В.Гудкова

2024 г.

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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкоты, хлеб пшеничный)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,95	0,08	89,18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		11,42	19,65	78,58	526,35	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкоты, хлеб пшеничный)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		11,42	20,45	78,58	533,55	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	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 (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,76	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 (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	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 (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,16	22,78	363,47	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,29	13,00	67,10	426,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ИЭСН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		11,73	14,70	78,30	491,87	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
18.11.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Н.В.Гудкова

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Эмерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		22,99	30,97	67,50	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		27,41	36,96	89,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	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
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аворора боревалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:		19,60	31,01	134,81	894,98	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок луцценный 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
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аворора боревалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		23,36	34,79	180,91	1 049,18	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
Ф	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)							
Ф	Блинчики жареные	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	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:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова



Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)
 19.11.2024

Согласовано:
 Директор МБОУ
 Н.В.Гудкова

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)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным <i>(крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	200/10	2,95	11,45	10,77	158,74	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным <i>(крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	3,39	11,93	14,47	179,71	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)</i>	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	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	11,80	кипячение
288/2015	Биточки мясные <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	Соус красный основной <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	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:		32,53	31,74	131,52	982,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	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
288/2015	Биточки мясные <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
455/2003	Соус красный основной <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
366/2007	Йогурт фруктовый	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те						
Ф	Джем фруктовый порционный	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
366/2007	Йогурт фруктовый	20	0,10		13,76	63,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		18,96	11,12	76,16	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева
 К.А. Федорова
 Г.А. Сабитова



Согласовано:
Директор МБОУ АУ
Н.В.Гудкова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)
20.11.2024

№ 102/Н
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
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	16,23	25,84	378,62	запекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсовой черный)	200/157	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:		32,05	28,42	90,42	737,17	
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
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсовой черный)	200/157	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	85,60	нет
	Итого:		41,58	32,65	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	216,40	варка
317/2003	Рагу из овощей (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	16,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		25,97	28,43	102,57	827,44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	Рагу из овощей (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		30,94	36,16	125,66	1 001,25	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
411/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева
К.А. Федорова
Н.В.Гудкова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
21.11.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

Н.В.Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		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 школой, хлеб тостовый)	75	9,80	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,88	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		21,71	26,50	133,92	788,03	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школой, хлеб тостовый)	75	9,80	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
471/ЕСТН 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
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		26,21	32,50	162,92	967,03	
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)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
Ф	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
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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:		31,31	36,36	97,97	849,28	
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	126,10	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
Ф	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
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,88	25,11	14,90	341,50	запекание
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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:		37,38	47,42	123,05	1 076,24	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	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:		5,32	6,12	61,20	276,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	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:		5,42	6,12	64,96	328,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О)
22.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

Н.В.Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		19,06	17,51	82,56	567,66	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Котлеты 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	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	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:		22,18	19,36	93,06	684,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый 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
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,70	4,86	38,89	214,10	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:		39,78	17,79	114,11	763,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый 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	219,84	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	4,44	5,83	46,67	256,91	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:		51,47	23,32	143,18	959,40	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		10,32	13,00	67,19	427,02	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	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
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		11,76	14,70	78,39	492,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АЦ)
25.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Н.В.Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, 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)	160	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806- 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)	160	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	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
234/2018	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
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		28,03	29,56	162,37	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
234/2018	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
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2008	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 31806- 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

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)

26.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Н.В.Гудкова

2024 г.



№ 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)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	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 31805-2015	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,39	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,51	14,97	73,74	488,75	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	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 31805-2015	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:		30,17	14,97	65,86	518,72	
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>(варок луцвенный 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
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	46	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	16,40	6,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(варок луцвенный 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
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2015	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)							
☉	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
☉	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ЕСТН 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	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		12,30	12,82	73,60	457,27	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О,АР)
27.11.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Н.В.Гудкова

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
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)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	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	98,21	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
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	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	863,46	
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
88/2016	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 окорока куриное с/м б/л)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2019	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
88/2016	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 окорока куриное с/м б/л)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2019	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	60	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	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	60	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	383,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)

28.11.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Н.В.Гудкова

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)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(листья лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	160	14,63	7,43	6,70	167,60	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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:		22,11	13,32	74,13	517,55	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(листья лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,63	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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:		28,89	16,63	85,09	622,20	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свеклы консервированные, свекла,</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(огорошек 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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
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>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(листья лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,06	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	939,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свеклы консервированные, свекла,</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(огорошек 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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
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>	110	17,92	21,63	16,04	332,68	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(листья лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,06	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	48,26	143,21	1 179,26	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
360/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай весовой черный)</i>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		4,56	6,20	57,35	303,19	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ГОСТ 2821	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,96	нет
360/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай весовой черный)</i>	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

Г.А. Сабитова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

Столовая СШ №38-2

(структурное подразделение)



Согласовано:

Директор МБОУ

Н.В.Гудкова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР,АЦ)

29.11.2024

№ 29/11 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ТМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный школы, 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
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
	Итого:		16,42	23,02	102,80	678,36	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный школы, 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>	180	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
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,88	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	желечение
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, крупа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,93	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	67,99	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	желечение
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, крупа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	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	39,50	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	42,88	278,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	39,50	220,00	нет
47/УЕСТИН 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	64,08	341,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Г.А. Сабитова