

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ,АР)

02.10.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность ккал	Основной и тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.25)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	18,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	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	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,33	22,50	66,66	655,46	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,98	329,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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:		29,41	29,02	98,23	775,53	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
269/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	16,45	15,94	228,77	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,28	18,50	84,97	695,48	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокачанной 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 (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
269/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,83	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,60	нет
	Итого:		41,36	25,87	119,58	854,95	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ф	Печенье	100	7,80	18,00	96,00	461,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	5,00	33,60	205,00	нет
	Итого:		14,44	23,00	129,60	666,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ф	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	5,00	33,60	205,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,60	896,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева
2023 г.

Мяню (О,АР)
03.10.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(ОУ)
С.М.37
Светлана Яковлева
2023 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
16/2007	Сыр		6,90		72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51		235,00	варка
382/2016	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	12,59	99,65	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,90	33,90	230,60	нет
ГОСТ 31605-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	14,49	70,50	нет
	Итого:		23,20	30,99	104,63	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
16/2007	Сыр	30	6,90		108,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	35,31	289,32	варка
382/2016	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	12,59	99,65	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	100	7,80	66,00	461,00	нет
ГОСТ 31605-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,50	19,32	94,00	нет
	Итого:		30,39	44,66	140,72	
Обед для 1-4 классов (240.42)						
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,68	5,19	72,15	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61	22,00	варка
268/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	18,85	269,20	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	133,30	варка
159/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	87,50	варка
345/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	68,50	варка
ГОСТ 31605-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,69	34,54	105,00	
Обед для 5-11 классов (259.17)						
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	9,29	120,22	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61	22,00	варка
268/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	326,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	133,30	варка
159/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	89,00	варка
345/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	68,50	варка
ГОСТ 31605-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	16,83	85,80	нет
	Итого:		34,46	44,80	1072,47	
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борошки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,42	12,50	394,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	9,50	107,00	исключение
	Итого:		14,22	17,50	501,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борошки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	573,58	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	5,12	8,92	126,80	исключение
	Итого:		16,74	23,52	700,16	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

В.В. Серодовикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)

08.10.2023

№ 091 2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда		Без жира	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной и тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
702/2007	Помидоры свежие	20	0,00	0,00	0,00	4,80	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,54	11,54	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	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:		19,27	17,55	63,31	672,45	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
702/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,08	1,14	7,20	нет
234/2015	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	3,98	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,92	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,51	19,42	64,19	671,80	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	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
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	180	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,61	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,89	31,23	66,90	613,59	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	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
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		53,94	46,41	120,23	1103,12	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,58	2,28	47,20	225,20	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,58	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/470/015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинкова

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)

06.10.2023

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда		Вход	Выход	Удельный вес	Стоимость в рубл.	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр		20	5,80		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)		180	0,12	19,50	96,58	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)		200/15	0,07	0,02	15,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)		100	0,13	0,07	28,96	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:			8,38	8,74	71,78	388,16
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр		30	6,86	6,85	108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)		230	0,12	3,28	19,50	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)		200/15	0,07	0,02	15,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)		100	0,13	0,07	28,88	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,15	0,48	12,83	нет
	Итого:			9,43	12,55	78,99	482,79
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, свекла, соль)		60	0,84	6,02	4,37	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	варка
Ф	Сметана к первому блюду		10	0,25	1,00	0,45	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		10	2,00	0,98	18,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)		200	16,40	2,90	14,50	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)		200	0,16	0,16	22,89	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный		45	3,56	0,45	21,74	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:			26,41	16,48	80,27	588,81
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, свекла, соль)		100	1,40	10,04	7,29	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	варка
Ф	Сметана к первому блюду		10	0,25	1,00	0,45	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		10	2,00	0,98	18,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)		250	19,26	3,26	16,12	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)		200	0,16	0,16	22,89	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный		2/30	4,74	0,87	28,98	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	Итого:			32,43	21,68	102,46	748,00
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/2007 12/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло оливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		100	4,91	6,49	33,01	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое		200	5,80	5,00	9,80	кисление
	Итого:			10,71	11,49	42,81	317,07
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/4081/2 015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло оливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		2/75	7,60	5,40	41,65	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое		200	5,80	5,00	9,80	кисление
	Итого:			13,30	10,40	51,15	381,83

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

КА Фвд00082

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Сбитнева

Меню (О)
07.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

С.В.Сорокина

2023 г.

№ блюда по базисному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной способ приготовления
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	17,08	16,09	62,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/1607	0,13	0,02	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,87	0,83	14,49	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		21,88	16,98	87,27	570,40
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,50	0,40	19,32	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		32,94	29,01	108,78	742,78
Обед для 1-4 классов (240.42)						
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	нет
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	280	2,68	2,84	17,45	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61	22,00	варка
230/2016	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,78	14,05	3,97	запекание
311/2007	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	180	3,29	5,78	16,00	варка
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,88	0,06	27,76	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		28,63	28,82	100,90	615,88
Обед для 5-11 классов (259.17)						
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	100	1,76	6,16	9,26	нет
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	280	2,68	2,84	17,45	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61	22,00	варка
230/2016	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,29	14,80	4,40	запекание
311/2007	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	180	3,02	6,03	19,21	варка
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,88	0,06	27,76	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,96	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,68	0,83	10,93	нет
	Итого:		35,99	33,72	123,69	975,20
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
406/2007/71 4/1986	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	14,60	7,80	35,74	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	варка
	Итого:		15,26	7,89	62,76	384,93
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
406/2007/71 14/1986	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,82	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	варка
	Итого:		20,22	10,57	89,84	535,95

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В.Сорокина
В.В.Сорокина
К.А.Федорова