

Утверждено:  
Начальник отдела  
общепитающего питания  
*[Подпись]*  
Н.А. Сабитрова  
2023 г.

Меню (О)  
29.10.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ  
*[Подпись]*  
09.10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по общепиту	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основн ый тепловн
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
295/2018	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, мясо спиченное, соль, филе курицы бройлер от 0,5 кг, хлеб пшеничный)	90	15,21	25,39	13,36	536,00	запекан
302/2018	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	3,68	4,77	39,30	214,50	варка
379/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/18	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,66</b>	<b>31,63</b>	<b>65,68</b>	<b>788,90</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (238.06)</b>							
295/2018	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, мясо спиченное, соль, филе курицы бройлер от 0,5 кг, хлеб пшеничный)	110	15,90	29,40	18,46	689,00	запекан
302/2018	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
339/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/18	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	300	5,90	0,40	19,92	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,50</b>	<b>35,96</b>	<b>112,66</b>	<b>887,30</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (картофель вареный охлажденный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	90	0,90	5,09	4,73	88,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина отк, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидоры свежие, яичный порошок)	300	6,85	2,78	15,90	106,00	варка
229/2018	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (минтай лимонный, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, болгар, соль, помидоры свежие, филе курицы от 0,5 кг)	150	14,83	7,43	6,70	157,50	тушение
310/2018	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,58	4,32	23,01	142,35	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (яблоки лимонные, сахар, сухофрукты)	300	0,89	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,25</b>	<b>25,48</b>	<b>106,60</b>	<b>738,38</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (картофель вареный охлажденный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,50	8,48	7,80	113,33	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина отк, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидоры свежие, яичный порошок)	300	6,85	2,78	15,90	106,00	варка
229/2018	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (минтай лимонный, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, болгар, соль, помидоры свежие, филе курицы от 0,5 кг)	300	16,20	8,90	7,80	210,00	тушение
310/2018	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (яблоки лимонные, сахар, сухофрукты)	300	0,89	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	300	4,74	0,87	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	300	2,58	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,74</b>	<b>27,73</b>	<b>131,31</b>	<b>849,85</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
388/2007	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
	<b>Йогурт фруктовый</b>	300	6,64	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,44</b>	<b>23,00</b>	<b>99,60</b>	<b>667,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
388/2007	<b>Печенье</b>	100	11,4	27	99	691,5	нет
	<b>Йогурт фруктовый</b>	300	6,64	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,94</b>	<b>32,00</b>	<b>132,60</b>	<b>897,50</b>	

Принято директором

Исполнитель:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*[Подписи]*  
Б.В. Сорокин  
Б.С. Умашкин  
Ю.С. Сурин

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О.АР)  
10.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

Светлана Иванова

10.10.2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод	ГМО в БАД на территории	
						Энерг. ценность, ккал	Основн. я. теплов.
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.26)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	20	4,84	6,90		72,00	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	216	5,87	12,06	85,63	287,94	варка
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,66	10,96	86,65	варка
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
GOST 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,53	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,38</b>	<b>21,48</b>	<b>74,55</b>	<b>671,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (238.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,84	6,90		105,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина ош., картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, лавашная лепешка)	200	24,45	24,25	23,00	324,00	тушение
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,66	10,96	86,65	варка
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
GOST 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	9,80	0,40	15,92	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,41</b>	<b>38,71</b>	<b>69,18</b>	<b>687,55</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,20	3,07	5,33	50,37	нет
39/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавашный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, помидорная лепешка)	200	1,80	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина ош., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
228/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавашный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидорная лепешка, шпатель бройлеры ош.)	180	24,80	15,96	8,73	266,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	6,50	6,09	36,54	243,75	варка
350/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня ош., кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,06	19,55	87,05	варка
GOST 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	40	3,58	0,48	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,47</b>	<b>37,28</b>	<b>112,48</b>	<b>619,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (289.17)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	9,49	83,95	нет
25/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавашный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, помидорная лепешка)	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина ош., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
228/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавашный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидорная лепешка, шпатель бройлеры ош.)	170	25,70	15,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	10,38	7,01	46,37	292,60	варка
350/2018	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня ош., кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,06	19,55	87,05	варка
GOST 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	200	2,85	0,53	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,89</b>	<b>37,41</b>	<b>148,86</b>	<b>1123,44</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яйца куриные)	100	4,20	2,34	45,04	222,03	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,80	6,00	9,50	107,00	выпекание
	<b>Итого:</b>		<b>10,99</b>	<b>8,34</b>	<b>54,54</b>	<b>329,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яйца куриные)	275	5,92	3,28	55,24	444,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,80	6,00	9,50	107,00	выпекание
	<b>Итого:</b>		<b>14,72</b>	<b>9,28</b>	<b>64,74</b>	<b>551,00</b>	

Прямое агентство!

Инициалы заказчика:

Водитель автомобиля:

Заседующий производством:

Сбитнева  
Е.В. Сосновиков  
Е.С. Ивашкин  
Сурнина Н.

Утверждено:  
Начальник отдела  
обслуживания питания

Н.А. Сбитнев

Меню (О)  
11.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

С.С.С.З  
Область № 10  
2023 г.

№ блюда по Сводному перечню	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и ВЭД по международным					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность, ккал/л	Основного и тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	148	2,26	7,40	14,80	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с помидором</b> (крупа манная, масло сливочное, помидор, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	20,80	20,54	47,20	492,78	запасание
538/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		33,78	33,46	87,00	737,78	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.08)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	148	2,26	7,40	14,80	136,00	нет
223/2018	<b>Запеканка из творога с помидором</b> (крупа манная, масло сливочное, помидор, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	41,12	20,04	69,06	585,10	запасание
538/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		44,01	38,99	106,86	949,10	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель очищенный, морковь, лук репчатый, масло растительное, морская соль)	200	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
584/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы порционные 6/6)	18	1,87	1,81		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (картофель очищенный, лук репчатый, масло растительное, фарш говяжий, соль, филе курицы порционные 6/6, хлеб пшеничный, яичный порошок)	60	30,80	30,80	25,00	318,46	запасание
154/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/к, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
303/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	2,43	2,87	24,46	133,90	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (лимонная кислота, сахар, смородина с/к)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31804-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,88	0,45	21,74	105,76	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	208	2,46	0,83	16,83	83,80	нет
	<b>Итого:</b>		46,65	37,73	128,69	875,43	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,48	6,48	6,78	100,82	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель очищенный, морковь, лук репчатый, масло растительное, морская соль)	200	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
208/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы порционные 6/6)	18	1,87	1,81		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (картофель очищенный, лук репчатый, масло растительное, фарш говяжий, соль, филе курицы порционные 6/6, хлеб пшеничный, яичный порошок)	60	34,38	22,88	27,78	353,64	запасание
154/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/к, соль)	60	1,48	1,30	5,00	50,00	варка
303/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	2,43	2,87	24,46	133,90	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (лимонная кислота, сахар, смородина с/к)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31804-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	4,74	0,87	28,59	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	0,96	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		59,46	44,88	181,43	1183,36	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
428/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, яйца куриные высшего сорта, сахар, соль)	180	7,02	11,82	66,17	350,22	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		8,02	11,82	88,57	440,22	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
428/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, яйца куриные высшего сорта, сахар, соль)	180	10,04	17,73	84,28	538,53	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		11,04	17,73	106,68	628,53	

Приятного аппетита!

Инициалы шеф-повара:

Подпись шеф-повара:

Заведующий производством:

В. В. Сорокин

Е. С. Иванов

С.С.С.З  
С.С.С.З  
С.С.С.З

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*Н.А. Обитова*  
2023 г.

Меню (О, АР, АЦ)  
12.10.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ  
*Светлана Юрьевна*  
12.10 2023

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. М	Энерг. ценность Б, КАЛОРИ	Основ. в т/к/л/о
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
152/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	6,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло растительное, молоко сгущенное)</i>	180	2,15	4,05	16,65	119,98	выпечка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1084/2015	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(клубника замороженная, клубника сух. сахар)</i>	198	0,13	0,07	28,88	116,87	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,43</b>	<b>11,88</b>	<b>68,92</b>	<b>411,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,08)</b>							
152/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло растительное, молоко сгущенное)</i>	230	2,15	5,75	16,65	127,17	выпечка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1084/2015	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(клубника замороженная, клубника сух. сахар)</i>	180	0,13	0,07	28,88	116,87	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,84	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,47</b>	<b>15,17</b>	<b>73,16</b>	<b>478,19</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	80	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы куриное сух. сух.)</i>	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина сух. лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, куриный филе, лук репчатый, масло растительное, морковь, лук порей, помидоры свежие, соль, томатная паста, филе курицы куриное сух. сух.)</i>	200	15,77	10,45	16,94	228,77	тушение
ТИ 406/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(клубника замороженная, сахар, лимонная кислота)</i>	204	1,00		31,75	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,88	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,22</b>	<b>16,21</b>	<b>65,16</b>	<b>714,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (289,17)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы куриное сух. сух.)</i>	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина сух. лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, куриный филе, лук репчатый, масло растительное, морковь, лук порей, помидоры свежие, соль, томатная паста, филе курицы куриное сух. сух.)</i>	275	14,75	14,79	21,31	216,93	тушение
ТИ 406/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(клубника замороженная, сахар, лимонная кислота)</i>	204	1,00		31,75	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	240	4,74	0,87	26,28	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	228	3,59	0,63	16,83	86,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,49</b>	<b>23,11</b>	<b>115,71</b>	<b>812,85</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
406/4872 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, яйца куриные высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	198	6,30	3,54	40,92	222,00	выпечка
388/2007	<b>Кефир</b>	204	6,80	6,40	6,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>10,34</b>	<b>49,92</b>	<b>340,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
406/4872 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, яйца куриные высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	275	7,50	6,80	50,40	281,90	выпечка
388/2007	<b>Кефир</b>	204	6,80	6,40	6,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,30</b>	<b>13,08</b>	<b>56,40</b>	<b>400,90</b>	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Бухгалтер:

Заведующий производством:

*С.В. Сорокина*  
С.В. Сорокина

*Е.С. Иванова*  
Е.С. Иванова

*С.В. Сорокина*  
С.В. Сорокина

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общепита  
 [Подпись]  
 10.10.2023 г.

Меню (О.А.)  
 13.10.2023

Согласовано:  
 Директор ООО(АИ)  
 [Подпись]  
 13.10.2023 г.

№ блюда по общему порядку	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Батон	Жир	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной ингредиент
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <small>(рыбный фарш, масло растительное, яйцо куриное, лук, соль, перец черный молотый, лаваш)</small>	100	2,00	16,13	10,00	217,90	запечено
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель отварной, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,07	4,90	30,44	197,25	варен
431/2003	Чай с молоком <small>(чай, молоко, сахар)</small>	200	1,84	1,80	0,36	50,00	варен
534/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	0,00	47,00	нет
ГОСТ 31909-2018	Хлеб пшеничный	30	2,57	0,35	14,40	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,45	0,32	9,42	48,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,90</b>	<b>25,81</b>	<b>73,78</b>	<b>370,98</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <small>(рыбный фарш, масло растительное, яйцо куриное, лук, соль, перец черный молотый, лаваш)</small>	110	2,20	17,00	11,00	233,14	запечено
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель отварной, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,00	5,70	36,50	164,70	варен
334/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	0,00	47,00	нет
431/2003	Чай с молоком <small>(чай, молоко, сахар)</small>	200	1,94	1,80	0,36	50,00	варен
ГОСТ 31909-2018	Хлеб пшеничный	30	2,50	0,40	18,30	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,42	0,32	9,42	48,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,51</b>	<b>25,81</b>	<b>80,81</b>	<b>337,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
67/2015	Винегрет овощной <small>(картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, уксус, специи)</small>	90	0,84	6,00	4,57	75,00	варен
94/2007	Рассольник Ленинградский <small>(картофель отварной, капуста квашеная, лук репчатый, морковь вареная, специи)</small>	200	2,00	5,00	11,00	107,00	варен
	Сметана к первому блюду	10	0,36	1,00	0,40	11,00	выпечено
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)</small>	30	2,00	0,30		16,00	варен
254/2007	Гуляш из говядины <small>(говядина с/к, лук репчатый, морковь, специи, майонез)</small>	120	21,20	22,10	4,24	304,00	тушен
309/2018	Макаронные изделия отварные	100	0,81	4,81	36,44	189,49	варен
338/2018	Кисель из кураги <small>(пюре из кураги, крахмал картофельный, сахар, вода)</small>	200	0,80	0,00	27,70	134,00	варен
ГОСТ 31909-2018	Хлеб пшеничный	40	3,50	0,45	21,78	105,78	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,45	0,32	9,42	48,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,20</b>	<b>40,83</b>	<b>100,30</b>	<b>667,35</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
67/2015	Винегрет овощной <small>(картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, уксус, специи)</small>	100	1,40	10,04	7,30	125,10	варен
94/2007	Рассольник Ленинградский <small>(картофель отварной, капуста квашеная, лук репчатый, морковь вареная, специи)</small>	200	2,00	5,00	11,00	107,00	варен
	Сметана к первому блюду	10	0,36	1,00	0,40	11,00	выпечено
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,30		16,00	варен
254/2007	Гуляш из говядины <small>(говядина с/к, лук репчатый, морковь, специи, майонез)</small>	120	20,10	20,30	5,70	415,00	тушен
309/2018	Макаронные изделия отварные	100	0,81	5,81	31,70	202,14	варен
338/2018	Кисель из кураги <small>(пюре из кураги, крахмал картофельный, сахар, вода)</small>	200	0,80	0,00	27,70	134,00	варен
ГОСТ 31909-2018	Хлеб пшеничный	30	2,74	0,47	20,00	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,45	0,30	10,00	48,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,20</b>	<b>40,83</b>	<b>100,30</b>	<b>1226,64</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (82,47)</b>							
408/476	Пирожки печеные с яблоками <small>(сдобный тесто, яблоки, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, соль)</small>	100	1,00	2,30	47,00	225,20	выпечено
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника замороженная, клубника с/к, сахар)</small>	200	0,40	0,20	16,10	79,00	варен
	<b>Итого:</b>		<b>1,40</b>	<b>2,50</b>	<b>63,10</b>	<b>294,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (82,47)</b>							
408/476 018	Пирожки печеные с яблоками <small>(сдобный тесто, яблоки, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, соль)</small>	100	1,00	2,30	47,00	225,20	выпечено
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника замороженная, клубника с/к, сахар)</small>	200	0,40	0,20	16,10	79,00	варен
	<b>Итого:</b>		<b>1,40</b>	<b>2,50</b>	<b>63,10</b>	<b>410,20</b>	

Приятного аппетита!

Инициалы: \_\_\_\_\_  
 Подпись: \_\_\_\_\_  
 Должность: \_\_\_\_\_

[Подпись] Б.В. Серовиков  
 [Подпись] Е.С. Ивашин  
 [Подпись] И.С. Сурякина

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)  
14.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

С.В. Сбитнев  
14.10.2023 г.

№ блюда по меню	Наименование и краткая характеристика блюда	ГНО в БД по весовым данным					
		Всего блюда	Баланс	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основно л тепловое
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
237/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе курицы, лук репчатый)	90	16,86	7,35	7,40	176,40	варка
466/2003	<b>Соус красный основной</b> (масло сливочное, лук репчатый, морковь, вода, лимонная кислота, соль, помидоры)	80	0,48	0,87	5,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	6,60	0,20	38,84	245,76	варка
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,60	0,20	7,50	38,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай зеленый)	200/187	0,19	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	0,07	0,33	14,45	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,40	0,32	8,40	42,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,51</b>	<b>12,12</b>	<b>84,90</b>	<b>558,74</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе курицы, лук репчатый)	100	20,04	8,17	8,22	196,00	варка
466/2003	<b>Соус красный основной</b> (масло сливочное, лук репчатый, морковь, вода, лимонная кислота, соль, помидоры)	70	0,63	1,21	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	10,92	0,21	46,37	292,50	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай зеленый)	200/187	0,19	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,60	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	3,63	0,40	16,92	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,45	0,32	8,42	42,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,89</b>	<b>12,73</b>	<b>106,34</b>	<b>768,40</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, капуста, морковь консервированная, масло растительное, морковь, соевый соус)	80	6,88	0,18	2,87	72,18	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, морковь свежая, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	200	1,48	4,92	0,00	78,25	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, филе курицы, лук репчатый, морковь, лук репчатый, соль, лимонная кислота)	120	20,87	18,17	11,81	285,00	тушение
127/2018	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко)	100	0,29	0,78	16,00	105,00	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (лимон, лимонная кислота, сахар)	200	0,00	0,00	27,02	112,50	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	40	3,05	0,48	21,73	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	200	2,85	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,84</b>	<b>36,18</b>	<b>108,14</b>	<b>542,90</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, капуста, морковь консервированная, масло растительное, морковь, соевый соус)	100	1,43	0,95	0,29	120,22	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, морковь свежая, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	200	1,48	4,92	0,00	78,25	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, филе курицы, лук репчатый, морковь, лук репчатый, соль, лимонная кислота)	100	27,95	28,28	16,88	340,00	тушение
127/2018	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко)	100	3,92	0,08	18,21	102,00	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (лимон, лимонная кислота, сахар)	200	0,00	0,00	27,02	112,50	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	4,74	0,87	38,94	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	200	3,88	0,72	23,94	120,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,71</b>	<b>47,47</b>	<b>106,41</b>	<b>1 091,82</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
408/2007	<b>Пирожки печеные с морковью и яблоками</b> (борошки сушие, масло растительное, масло сливочное, морковь, филе курицы, лук репчатый, сахар, соль, яблоки, дрожжи)	100	6,19	4,16	48,44	244,70	выпечка
466/2003	<b>Молоко кипяченое</b>	200	4,80	0,00	0,00	107,00	молоко
	<b>Итого:</b>		<b>11,39</b>	<b>4,16</b>	<b>48,44</b>	<b>351,70</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
408/2007	<b>Пирожки печеные с морковью и яблоками</b> (борошки сушие, масло растительное, масло сливочное, морковь, филе курицы, лук репчатый, сахар, соль, яблоки, дрожжи)	278	9,28	6,23	65,23	364,80	выпечка
388/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	4,80	0,00	0,00	107,00	молоко
	<b>Итого:</b>		<b>16,88</b>	<b>11,23</b>	<b>74,83</b>	<b>471,80</b>	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Водитель:

Заведующий производством:

С.В. Сбитнев  
В.В. Сбитнев  
В.С. Уваров  
С.В. Сбитнев