

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнова

Меню (АР)  
29.08.2023

25.09.2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

Севастьянова В.

29.09.2023 г.

№ блюда по оборотной рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Помидоры свежие						
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/157	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Помидоры свежие						
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	30	0,33	0,08	1,14	7,20	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/157	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (авокадо зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	мячление
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	6,60	0,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (авокадо зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	мячление
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100/75	31,72	36,76	3,82	472,23	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,91	6,49	55,41	300,07	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/2011	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

*Сорокинова В.В.*  
*Федорова К.А.*  
*Сбитнова Н.А.*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (АР)

25.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

С.В. Сбитнева

25.09

2023 г.

№ блюда по Обществу рачетур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	85	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<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>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,56</b>	<b>31,03</b>	<b>98,66</b>	<b>785,90</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,90	5,72	47,16	257,40	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,60</b>	<b>38,08</b>	<b>113,48</b>	<b>885,30</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	80	27,13	23,27	0,58	319,32	варка
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,85	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,18</b>	<b>38,78</b>	<b>122,57</b>	<b>1 002,92</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,29	варка
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>52,94</b>	<b>46,18</b>	<b>146,60</b>	<b>1 193,08</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, яичный порошок)	100	4,33	2,38	45,86	222,03	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,38</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</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, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,48</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороженикова

К.А. Федорова