

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
03.05.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У
Севастьянова
03.05.2024 г.

24.04.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (188.27)							
18/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блишечки жареные с повидлом (пшеница 1-го сорта, яйца, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (чай, лимон, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сыром (клубника замороженная, сыр)	100	0,13	0,07	28,86	118,67	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,46	8,32	72,00	388,52	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
18/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блишечки жареные с повидлом (пшеница 1-го сорта, яйца, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	96,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (чай, лимон, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сыром (клубника замороженная, сыр)	100	0,13	0,07	28,86	118,67	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,78	11,93	72,01	428,61	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
11/2001/1 4	Салат из моркови с зеленым горошком (морковь, горошек консервированный, масло растительное, майонез, соль)	80	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
06/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, соевый соус)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Пюре картофельное (картофель, соль, сливочное масло)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (печень говяжья, масло сливочное, яйца, соль, лимонный сок, сметана)	138	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
304/2007	Рис отварной (рис, вода, соль)	180	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
342/2018	Компот из свежих яблок (яблоки, сахар, вода)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31886- 2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,78	37,73	119,88	916,63	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
11/2001/1 4	Салат из моркови с зеленым горошком (морковь, горошек консервированный, масло растительное, майонез, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
06/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, соевый соус)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Пюре картофельное (картофель, соль, сливочное масло)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (печень говяжья, масло сливочное, яйца, соль, лимонный сок, сметана)	180	27,82	25,58	15,88	340,00	тушение
304/2007	Рис отварной (рис, вода, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
342/2018	Компот из свежих яблок (яблоки, сахар, вода)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31886- 2018	Хлеб пшеничный	238	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	228	2,86	0,63	18,63	85,80	нет
	Итого:		46,87	48,67	149,86	1172,91	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, яйца, соль, сахар)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
ТН 406/2008	Компот из плодов замороженных (яблоки замороженные, сахар, вода)	200	1,00		31,78	170,00	варка
	Итого:		5,91	6,49	64,77	380,07	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
406/406/1 2018	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, яйца, соль, сахар)	276	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
ТН 406/2008	Компот из плодов замороженных (яблоки замороженные, сахар, вода)	200	1,00		31,78	170,00	варка
	Итого:		8,50	5,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

Исполнитель-подписал:

Ведущий специалист отдела бухгалтерия:

Заведующий производством:

С.В. Сорокин
В.В. Сорокин
К.А. Федорова
К.А. Федорова
С.В. Сорокин
С.В. Сорокин

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
02.05.2024

24.04 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ *С.В. Сивастьянова*
02.05 2024 г.

№ блюда по Общедо-сто-ва	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Вес	Жиры	Углеводы	Зарг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом (минтай филе, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный о.п., мука пшеничная)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель, морковь, масло растительное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
378/2018	Чай с сахаром (чай, сахар)	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 31906-2018	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:		18,06	17,61	82,66	667,66			
Завтрак для 5-11 классов (247,86)									
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом (минтай филе, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный о.п., мука пшеничная)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель, морковь, масло растительное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка		
378/2018	Чай с сахаром (чай, сахар)	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 31906-2018	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:		22,18	19,36	83,06	664,60			
Обед для 1-4 классов (262,44)									
87/2018	Винегрет овощной без лука (картофель вареный, морковь вареная, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль, перец)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, лук репчатый, куриный бульон)	280	6,96	2,78	15,38	106,00	варка		
318/48/2008	Тесто для мясных котлет (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, перец)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание		
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31906-2018	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:		30,38	20,72	118,00	762,26			
Обед для 5-11 классов (272,13)									
87/2018	Винегрет овощной без лука (картофель вареный, морковь вареная, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль, перец)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, лук репчатый, куриный бульон)	280	6,96	2,78	15,38	106,00	варка		
318/48/2008	Тесто для мясных котлет (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, перец)	160	14,40	8,46	15,36	195,24	запекание		
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,01	5,41	31,73	202,14	варка		
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31906-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,63	85,60	нет		
	Итого:		37,62	28,07	142,69	968,13			
Полдник для 1-4 классов (66,09)									
408/48/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель вареный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, куриный бульон)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание		
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		12,10	8,64	50,52	329,00			
Полдник для 5-11 классов (66,09)									
408/48/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель вареный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, куриный бульон)	2/76	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90			

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

С.В. Сивастьянова
В.В. Сорокинова
КА Федорова
С.И. Х. с. Сивастьянова

Утверждено:

Начальник отдела
Общественного питания
Н.А. Ушакова

**Меню (О,А,Р)
30.04.2024**

24.04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) *Севастьянова О.*

30.04 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Единицы по Сборнику рецептур	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Болтис	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (188.27)							
3/2087	Бутерброд с сыром <i>(сыр, хлеб, масло растительное, майонез)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная рисовая с маслом сливочным <i>(рис, молоко, масло сливочное, сахар, соль)</i>	210	5,12	11,78	33,71	261,97	варка
603/2021	Кефир с молоком и витаминами <i>(кефир, молоко, витаминизированный, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,66	99,90	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
•	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		18,47	33,58	104,95	805,98	
Завтрак для 5-11 классов (247.85)							
18/2007	Сыр	30	6,25	8,85		108,00	нет
382 ЕСТН	Желе из соевых <i>(соевые бобы, сахар, лимонная кислота, вода)</i>	280	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
603/2021	Кефир с молоком и витаминами <i>(кефир, молоко, витаминизированный, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,66	99,90	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
•	Хлеб ржанопшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
•	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		36,24	24,82	82,32	704,30	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
42/2016	Салат картофельный с свеклой, огурцами, зап. горошком без лука <i>(картофель, свекла, морковь, лук, горошек, майонез)</i>	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста, картофель, морковь, лук, свекла, майонез)</i>	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(курица, соль, перец)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка
288/2018	Ватрушка мясная с маслом <i>(тесто, фарш, масло сливочное, яйцо, сахар, соль)</i>	95	14,81	16,88	12,83	265,20	выпекание
188/2021 Порей	Суп овощной <i>(картофель, морковь, лук, горошек, майонез)</i>	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
384/2018	Каша из кураги <i>(каша, курага, сахар, масло сливочное)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31804- 2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржанопшеничный	28	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		33,30	32,97	89,32	818,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2018	Салат картофельный с свеклой, огурцами, зап. гор. без лука <i>(картофель, свекла, морковь, лук, горошек, майонез)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста, картофель, морковь, лук, свекла, майонез)</i>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(курица, соль, перец)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка
288/2018	Ватрушка мясная с маслом <i>(тесто, фарш, масло сливочное, яйцо, сахар, соль)</i>	110	16,50	22,20	14,32	326,00	выпекание
188/2021 Порей	Суп овощной <i>(картофель, морковь, лук, горошек, майонез)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
384/2018	Каша из кураги <i>(каша, курага, сахар, масло сливочное)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31804- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржанопшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,88	42,29	111,18	1 016,56	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(тесто, повидло, масло сливочное, яйцо, сахар, соль)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
388/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,33	2,36	68,26	312,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(тесто, повидло, масло сливочное, яйцо, сахар, соль)</i>	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
388/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,92	5,96	110,64	534,00	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ю.А. Ушакова

Меню (О,А,Р,АЦ)
29.04.2024

Согласовано:
Директор МБОУ СШ №37
Севастьянова С.
"29" 04 2024 г.

"24" 04 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 (166.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/х, масло растительное, масло сливочное, соль, яйца свежие куриные с/х б/х, хлеб пшеничный)	96	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
306/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай, молоко чайный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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:		25,33	22,50	66,84	665,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.96)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/х, масло растительное, масло сливочное, соль, яйца свежие куриные с/х б/х, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,06	329,49	запекание
306/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай, молоко чайный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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	86,23	778,63	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
76/2007	Икра морковная (картофель, масло растительное, морковь, яйца, соль, петрушка листья)	80	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, лук репчатый, мясо куриное, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/х, лук репчатый, морковь, соль)	16	2,00	0,96		16,80	варка
220/2003	Чизбургеры (фарш говяжий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры, листья салата, сыр)	180	24,60	13,06	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, молоко, масло сливочное, соль)	180	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТН 406/2008	Компот из плодов свежемороженых (яблоки, лимон, сахар, вода)	200	1,00		31,76	170,00	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:		47,89	27,16	138,16	1 041,32	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра морковная (картофель, масло растительное, морковь, яйца, соль, петрушка листья)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, лук репчатый, мясо куриное, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/х, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,96		16,80	варка
220/2003	Чизбургеры (фарш говяжий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры, листья салата, сыр)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, молоко, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТН 406/2008	Компот из плодов свежемороженых (яблоки, лимон, сахар, вода)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		67,12	31,27	171,21	1 247,89	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
•	Печенье	180	7,60	18,00	68,00	481,00	нет
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (яблоки, лимон, сахар, вода)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		8,26	18,09	95,02	593,85	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
•	Печенье	180	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (яблоки, лимон, сахар, вода)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		12,06	27,09	126,02	804,35	

Приятного аппетита!

Исполнитель: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Сотр
Сорокина
В.В. Сорокина
К.А. Федорова