

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

15.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №3

Севастьянова

15.04.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)		17,16	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,63</b>	<b>24,47</b>	<b>106,02</b>	<b>746,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,61	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	32,63	30,31	122,16	893,67	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,55</b>	<b>30,61</b>	<b>118,29</b>	<b>879,90</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,02</b>	<b>37,43</b>	<b>143,89</b>	<b>1178,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>75,40</b>	<b>579,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	<b>809,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

КА Федорова

С.В. Сорокикова  
 В.В. Сорокикова  
 КА Федорова  
 Ю.С. Сорокикова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
16.04.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У СШ

Себастьянчик

16.04 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Витамин С	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/80	5,75	9,42	15,48	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,06	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 0,00 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	нет
☉	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>20,86</b>	<b>33,84</b>	<b>108,29</b>	<b>828,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/80	5,75	9,42	15,48	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	36,31	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 0,00 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	нет
☉	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>20,71</b>	<b>34,89</b>	<b>108,66</b>	<b>833,32</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	140	4,95	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	испечение
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, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	запекание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	варка
Пермь	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200				варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>	<b>29,87</b>	<b>29,48</b>	<b>82,82</b>	<b>784,43</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	нет
88/2016	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	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61	22,00	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	испечение
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	запекание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	варка
Пермь	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200				варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	<b>Итого:</b>	<b>37,65</b>	<b>39,34</b>	<b>143,34</b>	<b>1 068,06</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>						
479 стр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	100	8,42	12,50	62,78	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,38</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
479 стр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,68</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А УшаковаМеню (О,АР)  
17.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) СШ №3  
Севастьянова  
17.04 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	180	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,87</b>	<b>22,62</b>	<b>95,14</b>	<b>667,78</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,62</b>	<b>27,63</b>	<b>107,21</b>	<b>785,47</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	80	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	явление
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,99</b>	<b>23,75</b>	<b>98,03</b>	<b>734,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	явление
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	315,93	тушение
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,64</b>	<b>31,82</b>	<b>120,46</b>	<b>954,85</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2018	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
18.04 2024 г.

Меню (О,АЦ)  
18.04.2024

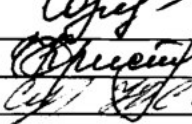
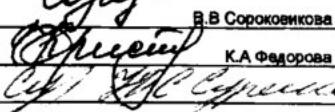
Согласовано:  
Директор ИБСИАУ С.И. Сивагомязов  
18.04 2024 г.

ГМО в БАВ по нормативу:

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (166.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к ом, 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
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/16	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	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,21</b>	<b>17,53</b>	<b>63,06</b>	<b>570,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к ом, 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
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/16	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	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,42</b>	<b>19,39</b>	<b>83,86</b>	<b>668,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное ом)	10	1,87	1,61		22,00	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купичение
318/466/2003	Тефтели мясные школьные (говядина ом, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное ом, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	20	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,15</b>	<b>24,81</b>	<b>120,25</b>	<b>836,66</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное ом)	10	1,87	1,61		22,00	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купичение
318/466/2003	Тефтели мясные школьные (говядина ом, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное ом, хлеб пшеничный)	160	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
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	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,78</b>	<b>31,14</b>	<b>166,67</b>	<b>1 116,23</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>			<b>8,78</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	68,24	444,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,82</b>	<b>12,36</b>	<b>77,64</b>	<b>562,00</b>	

Приятного аппетита!

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

  
 В.В. Сорокинова  
  
 К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
19.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Севастьянова

19.04 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,87</b>	<b>13,25</b>	<b>76,74</b>	<b>475,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,20</b>	<b>16,86</b>	<b>76,75</b>	<b>517,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
ТМ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,79</b>	<b>30,15</b>	<b>109,86</b>	<b>891,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
ТМ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,61</b>	<b>39,16</b>	<b>137,40</b>	<b>1 127,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/487/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,66</b>	<b>65,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/487/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
20.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Сивастьянова

20.04

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 5/к)	200	17,06	18,09	41,06	352,00	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2016	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,30</b>	<b>18,57</b>	<b>81,43</b>	<b>864,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 5/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,35</b>	<b>21,82</b>	<b>99,94</b>	<b>736,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (ворощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, пшено, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, пшено, лук репчатый, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,37</b>	<b>31,98</b>	<b>83,17</b>	<b>810,26</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (ворощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, пшено, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, пшено, лук репчатый, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	4	0,14	0,17	0,87	4,24	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,64</b>	<b>42,58</b>	<b>120,10</b>	<b>1 076,67</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)	100	14,80	7,80	35,74	271,96	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,96</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
844/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,80	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова