

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

"17" 04 2024 г.

Меню (О)  
22.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) СМЗ  
Севастьянова

"22" 04 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ 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 (168.27)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>88,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>27,91</b>	<b>38,75</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,35	226,20	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,18</b>	<b>28,61</b>	<b>161,09</b>	<b>1 041,53</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Биточки 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	229,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,55</b>	<b>28,18</b>	<b>181,52</b>	<b>1 219,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ф	Печенье	180	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Сорокина  
Федорова  
Ушакова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

23.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Сивастьянова, В.

17 04 2024 г.

23.04 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход (г/порция)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в рассольнике, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,86</b>	<b>23,64</b>	<b>77,01</b>	<b>692,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина сыя, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,10</b>	<b>23,30</b>	<b>68,16</b>	<b>632,02</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,99	3,78	5,82	60,71	варка
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатный паста)	440	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное сыя БУ, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
456/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
362/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витамином)	200					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>37,68</b>	<b>28,16</b>	<b>95,22</b>	<b>772,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	8,70	101,18	варка
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное сыя БУ, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
456/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатный паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
362/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	7,31	46,37	292,50	варка
904/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витамином)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	29,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	18,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,91</b>	<b>31,68</b>	<b>126,06</b>	<b>971,27</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
384/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	38,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
384/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	38,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</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. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Сорокинова  
 К.А. Федорова  
 С.В. Сорокинова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

14.04 2024 г.

Меню (О,АР)  
24.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Севастьянцова, В.И.

24.04 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	масса 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
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крутые яйца, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ессовой черной)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>28,97</b>	<b>25,81</b>	<b>84,59</b>	<b>691,49</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
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крутые яйца, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ессовой черной)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>37,77</b>	<b>31,89</b>	<b>93,20</b>	<b>617,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	20	0,37	11,04	3,91	118,00	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь,	280	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капустяк свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
346/2018	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
ГОСТ 31808-2018	<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>28,59</b>	<b>41,48</b>	<b>106,65</b>	<b>937,78</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь,	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капустяк свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
346/2018	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,36</b>	<b>56,11</b>	<b>128,40</b>	<b>1196,58</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 сгр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный	100	8,42	12,50	62,78	394,00	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,42</b>	<b>12,50</b>	<b>85,16</b>	<b>484,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 сгр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный	180	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,62</b>	<b>17,16</b>	<b>116,28</b>	<b>663,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерия:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Сот

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.И. З.С. Суренко

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Согласовано:

Директор МБОУ СШЗ

Севастьянова

25.04 2024 г.

Меню (О,АР)

25.04.2024

2024 г.

№ 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>							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, место сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай зеленый черный)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,91</b>	<b>15,77</b>	<b>73,89</b>	<b>499,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, место сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай зеленый черный)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,96</b>	<b>19,54</b>	<b>78,11</b>	<b>562,69</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, место растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)			5,15	5,57	72,15	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, место растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, место растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 408/2008	Компот из плодов свежемороженых (яблоки лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>27,93</b>	<b>28,94</b>	<b>116,90</b>	<b>861,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, место растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	6,58	9,29	120,22	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, место растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)			0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, место растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 408/2008	Компот из плодов свежемороженых (яблоки лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,38</b>	<b>32,45</b>	<b>146,23</b>	<b>1 088,28</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (65.09)</b>							
408/467/2 016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, место растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,93</b>	<b>38,88</b>	<b>148,96</b>	<b>1 136,35</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (65.09)</b>							
408/467/2 016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, место растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,70</b>	<b>11,69</b>	<b>72,00</b>	<b>291,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Сорокинова  
 К.А. Федорова  
 В.В. Сорокинова

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

Меню (О,АЦ)  
26.04.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ СШЗТ  
Севастьянова  
26.04 2024 г.

№ блюда по Общедолевой рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	ГМО и БАД не используются	
							Основной пищевой продукт	Прочие
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
71/2017	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40		нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,35	226,2		запекание
312/2007	Картофельное пюре (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25		варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00		нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей категории)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
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:		28,33	22,13	108,63	729,05		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
71/2017	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60		нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	12,28	12,02	14,82	217		запекание
312/2007	Картофельное пюре (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70		варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00		нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей категории)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20		0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		21,87	18,96	92,31	629,20		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
39/2003	Салат Школьный /Без лука/ (картофель вареный, консервированный, мясо растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	80	0,85	5,05	4,04	65,00		нет
96/2016	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25		варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00		варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90		квашение
378/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, мясо растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,8	347,71		жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,51	4,51	26,44	168,45		варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягоды клубники, сахар с/к, с/м)	200	0,40	0,20	18,10	73,05		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		32,93	46,40	97,77	944,01		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
39/2003	Салат Школьный /Без лука/ (картофель вареный, консервированный, мясо растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	100	1,42	8,42	6,73	108,00		нет
96/2016	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25		варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10		1,81		22,00		варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90		квашение
378/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, мясо растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,90	35,22	8,25	434,84		жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14		варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягоды клубники, сахар с/к, с/м)	200	0,40	0,20	18,10	73,05		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	16,83	85,80		нет
	Итого:		41,47	68,26	123,06	1188,78		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, мясо растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ваниль порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07		выпекание
384/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00		квашение
	Итого:		10,71	11,49	42,81	317,07		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, мясо растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ваниль порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83		выпекание
384/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00		квашение
	Итого:		13,30	10,40	51,35	351,83		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинов  
К.А. Федоров  
С.В. Сорокинов

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (О,АР)

27.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ *СШ № 3*

*Севастьянова*

27.04 2024 г

ГМО и БАД не использую

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основн. технолог. процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай вซองовой черной)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,60</b>	<b>11,32</b>	<b>62,16</b>	<b>447,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай вซองовой черной)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,81</b>	<b>16,73</b>	<b>72,36</b>	<b>587,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2018	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2008	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
127/2018	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
356/2018	<b>Кисель из кураги</b> (ягодная лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	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>38,04</b>	<b>32,27</b>	<b>106,76</b>	<b>839,00</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2018	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2008	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
127/2018	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
356/2018	<b>Кисель из кураги</b> (ягодная лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>49,73</b>	<b>42,90</b>	<b>140,40</b>	<b>1 122,36</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,73</b>	<b>1,12</b>	<b>52,86</b>	<b>262,22</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>16,75</b>	<b>1,63</b>	<b>85,33</b>	<b>336,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковик

К.А. Федорова

*Сороковик*  
*Федорова*  
*Сороковик*