

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)

01.09.2023

2023 г.



2023 г.

№ п/п	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	кол-во	цена	кол-во	цена	кол-во	цена	кол-во	цена	Особенности технологического процесса
Завтрак для 1-4 классов (160.26)											
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	90	30,92	20,60	25,00	318,46					запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,90					кипячение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35					варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай версвей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00					варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50					нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,93	14,49	70,50					нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80					нет
	Итого:		38,13	29,82	90,01	683,11					
Завтрак для 5-11 классов (236.06)											
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,36	22,88	27,78	383,84					запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,50					кипячение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,62					варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00					варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50					нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00					нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80					нет
	Итого:		43,38	37,16	102,27	817,86					
Обед для 1-4 классов (240.42)											
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,78	1,89	3,88	36,24					нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	105,00					варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35					запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45					варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,98	0,45	21,74	105,75					нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80					нет
	Итого:		45,80	33,55	103,12	881,54					
Обед для 5-11 классов (259.17)											
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40					нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	230	6,95	2,78	15,38	106,00					варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	388,05					запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14					варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85					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:		52,82	42,65	126,71	1 096,25					
Полдник для 1-4 классов (52.47)											
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50					нет
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50					нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00					нет
	Итого:		5,00	9,20	61,05	344,00					
Полдник для 5-11 классов (52.47)											
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00					нет
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50					нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00					нет
	Итого:		8,80	18,20	94,05	574,50					

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соржиковича

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
04.09.2023

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда				Основной технологический процесс	
		г	шт	шт	шт		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	80	13,28	16,33	6,81	228,30	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,19	0,04	37,40	жидчение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	29,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,88	25,84	75,85	628,06	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,76	18,15	6,46	248,11	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	жидчение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	29,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	10,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,71	32,75	86,66	745,45	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, листья лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, лимонная кислота, филе цыпленка тушено с/м с/м)	200	14,77	16,45	15,94	228,77	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,86	118,77	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
	Итого:		28,25	19,50	84,97	695,48	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, листья лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,28	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, лимонная кислота, филе цыпленка тушено с/м с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,99	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,86	118,77	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	191,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,38	25,67	116,58	894,95	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/471/2 015	Пирожки печеные с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, крупа манная, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	3,41	1,63	32,13	168,84	выпекание
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	нет
	Итого:		10,42	4,73	44,96	266,34	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/471/2 015	Пирожки печеные с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, крупа манная, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,85	2,17	42,84	209,12	выпекание
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	нет
	Итого:		11,86	6,27	59,67	318,62	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

Сорокина
В.В. Сорокинина
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О.А.Р)
05.09.2023

2023 г.



№ блюда по оборотному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валеры	Жиры	Углеводы	Белки	Энергетическая ценность, ккал	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
15/2007	Сыр	20	4,64	5,80			72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05		285,00	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59		98,65	варка
847/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50		38,00	нет
Ф	Печенье	66	3,80	0,00	33,00		230,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49		70,50	нет
	Итого:		23,20	30,89	104,63		794,65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85			108,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31		289,32	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59		98,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50		38,00	нет
Ф	Печенье	100	7,80	16,00	66,00		461,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	2,60	0,40	19,32		94,00	нет
	Итого:		30,39	44,06	140,72		1088,97	
Обед для 1-4 классов (240.42)								
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель свежий консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55		59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93		103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45		11,90	квашеная
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное см бл)	10	1,87	1,61			22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,85		265,20	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,58	4,77	39,30		214,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,96	0,09	27,02		112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74		105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,52		42,90	нет
	Итого:		29,01	33,75	126,24		938,65	
Обед для 5-11 классов (259.17)								
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель свежий консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,85		99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	280	1,80	4,92	10,93		103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45		11,90	квашеная
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное см бл)	10	1,87	1,61			22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32		326,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16		257,40	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,96	0,09	27,02		112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,76	0,87	28,98		141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83		85,80	нет
	Итого:		34,73	43,02	184,84		1160,20	
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	82,76		394,00	выпечка
644/1ч	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92		128,60	квашеная
	Итого:		14,54	19,25	72,68		522,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	160	10,62	17,16	93,88		373,68	выпечка
644/1ч	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92		128,60	квашеная
	Итого:		16,74	23,92	103,80		700,16	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О.АР)
06.09.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеб.	Энерг. ценность в ккал	Основной вид тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	140	2,36	7,49	14,89	198,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	32,05	23,00	45,56	617,86	запекание
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		34,99	30,70	79,69	737,46	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	140	2,36	7,49	14,89	198,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	43,16	30,56	68,21	721,50	запекание
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		46,10	38,17	100,35	941,00	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
99/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лебяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, оварцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная к первому блюду <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	95	20,70	23,45	0,24	319,95	запекание
4/2021Пер	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	190	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
И/ 409/200	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
СТ 31898-3	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		45,91	38,60	84,71	912,09	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
99/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лебяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, оварцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная к первому блюду <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
4/2021Пер	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	180	9,83	5,05	5,16	109,69	варка
И/ 409/200	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
СТ 31898-3	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	210	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,77	47,32	104,77	1108,48	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,48	2,98	44,12	222,00	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
386/2007	Кефир	200	5,80	5,40	8,00	119,00	нет
	Итого:		10,48	9,58	67,77	363,50	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,88	223,00	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
386/2007	Кефир	200	5,80	5,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,33	8,96	59,53	363,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорokinova

К.А. Федорова

Утверждено:
На начальном этапе
общественного питания

Н.А. Ушаков

Меню (О)
07.09.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Среднее количество				Особенности
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры	20	0,22	0,04	0,78	4,8	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,84	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,26	варка
ф	Йогурт	290	8,56	3,00	6,78	88,00	нет
847/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	26,16	20,33	74,79	591,45		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры	30	0,33	0,05	1,14	7,2	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,78	24,53	164,70	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ф	Йогурт	200	8,56	3,00	8,78	88,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	28,40	22,20	85,67	690,80		
Обед для 1-4 классов (240.42)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимон)	60	0,22	3,07	5,33	50,57	нет
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,98	9,15	95,25	варка
ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,50	запекание
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	180	26,80	20,07	9,84	310,50	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	190	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	37,23	39,02	90,34	863,17		
Обед для 5-11 классов (259.17)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимон)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,98	9,15	95,25	варка
ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,00	запекание
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	31,72	36,75	9,62	472,23	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	28,58	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	60,00	66,18	114,82	1 170,32		
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком	190	4,91	6,49	33,01	210,87	выпекание
312/2007	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
ф	Итого:	5,91	6,49	65,41	300,07		
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/4001	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	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	83,95	334,83		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Серсикова
В.В. Серсикова
К.А. Федорова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О.А.Р)
08.09.2023

2023 г.



№ блюда по форме рецептур	Наименование и краткая характеристика Блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал/100г	Особо опасно с точки зрения тепловой	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,82	5,51	10,00	нет	
	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор. масло растительное, повидло)	180	0,12	2,43	10,52	выпечкино	
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка	
1064/2011	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	нет	
φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,82	8,42	нет	
	Итого:		4,96	8,42	83,38	345,25	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85	108,00	нет	
	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор. масло растительное, повидло)	230	0,12	3,23	19,50	выпечкино	
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка	
1064/2011	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	нет	
φ	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	нет	
	Итого:		7,28	12,37	83,30	399,44	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,05	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,85	7,90	89,78	варка
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечкино
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
406/14	Сердце в соусе (говяжье сердце, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,84	243,75	варка
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	88,50	варка
ГОСТ 31895- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,82	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,05	26,14	105,30	826,75	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, говяжий лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,85	7,90	89,78	варка
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечкино
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
406/14	Сердце в соусе (говяжье сердце, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	31,28	8,28	9,45	219,84	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	10,32	7,31	40,37	292,50	варка
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	88,50	варка
ГОСТ 31895- 2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,97	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,83	18,83	85,80	нет
	Итого:		54,89	33,88	133,88	1080,99	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
485/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпечкино
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	выпечкино
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпечкино
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	выпечкино
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина
К.А. Федорова



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О)
02.09.2023

2023 г.

2023 г.

№ блюда или Сборник рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Составляющие				Основная технологическая процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. плотность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1812007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком	180	2,16	4,95	16,85	119,86	выпекание
	<i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)</i>						
37712007	Чай с лимоном	200/157	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
	<i>(лимоны, сахар, чай высшей черной)</i>						
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<i>(кислота лимонная, клубника см, сахар)</i>						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		8,86	11,14	70,37	417,65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1512007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком	230	2,16	5,75	16,85	127,17	выпекание
	<i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)</i>						
37712007	Чай с лимоном	200/157	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
	<i>(лимоны, сахар, чай высшей черной)</i>						
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<i>(кислота лимонная, клубника см, сахар)</i>						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет
	Итого:		11,75	15,02	76,20	484,34	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком	60	1,05	3,71	5,95	59,70	нет
	<i>(картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>						
99/2007	Суп из овощей	280	1,89	4,99	9,15	95,26	варка
	<i>(картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>						
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	<i>(лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное см б/ш)</i>						
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами	150	14,63	7,43	6,70	167,80	тушение
	<i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай см см)</i>						
305/2007	Рис припущенный	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
	<i>(суповый рисовый, масло сливочное, соль)</i>						
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	<i>(вишня см, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>						
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
	Итого:		27,99	23,42	109,00	794,25	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
	<i>(картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>						
99/2007	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	<i>(картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>						
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	<i>(лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное см б/ш)</i>						
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
	<i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай см см)</i>						
305/2007	Рис припущенный	180	4,44	5,83	45,67	256,91	варка
	<i>(суповый рисовый, масло сливочное, соль)</i>						
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	<i>(вишня см, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,88	29,86	138,03	1 007,91	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007/714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком	109	14,60	7,60	35,74	271,98	выпекание
	<i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, дрожжи порошковые)</i>						
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных	209	1,00		31,76	170,00	варка
	<i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная см)</i>						
	Итого:		15,60	7,60	67,50	441,98	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/2007/714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком	275	9,78	5,24	31,16	213,10	выпекание
	<i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, дрожжи порошковые)</i>						
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных	209	1,00		31,76	170,00	варка
	<i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная см)</i>						
	Итого:		20,66	10,48	114,08	592,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокин
С.В. Сорокин

В.В. Сорокин

К.А. Федосов



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушкова
2023 г.

Меню (О)
09.09.2023

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Удельные нормы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов				Основной вид тепловой обработки	
			Берки	г	мл	шт		
Завтрак для 1-4 классов (160,26)								
291/2007	Плов из птицы (курица, рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,00	41,06	352,00	варка	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	82,00	варка	
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет	
ГОСТ 31805-2018	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	
	Итого:		21,19	16,56	84,82	560,90		
Завтрак для 5-11 классов (236,06)								
291/2007	Плов из птицы (курица, рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка	
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	23,50	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,82	84,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		32,24	20,01	103,33	723,28		
Обед для 1-4 классов (240,42)								
41/2007	Салат картофельный с капустой и кукурузой (капуста свежая, картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, соль)	60	2,02	3,83	14,85	101,04	варка	
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,62	6,09	78,25	варка	
288/2011	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/м б/к)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание	
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	18,00	135,00	варка	
355/2015	Кисель из кураги (листоны лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,85	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	
	Итого:		29,85	26,09	95,70	768,49		
Обед для 5-11 классов (259,17)								
41/2007	Салат картофельный с капустой и кукурузой (капуста свежая, картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, соль)	100	3,38	6,88	24,78	180,38	варка	
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка	
288/2011	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/м б/к)	110	17,12	8,22	0,82	148,00	припускание	
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	182,00	варка	
355/2015	Кисель из кураги (листоны лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,85	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,58	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		36,24	20,43	124,66	937,09		
Полдник для 1-4 классов (52,47)								
338/2015	Печенье	100	7,60	18,00	88,00	461,00	нет	
398/2003	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет	
	Компот из черной смородины свежемороженой (листоны лимонная, сахар, смородина с/м)	200				14,97	56,05	варка
	Итого:		8,05	19,10	85,02	638,56		
Полдник для 5-11 классов (52,47)								
338/2015	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет	
398/2003	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет	
	Компот из черной смородины свежемороженой (листоны лимонная, сахар, смородина с/м)	200				14,97	56,05	варка
	Итого:		4,25	9,10	62,02	308,05		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела буфалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
И.А. Федорова