

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитрева

Меню (О)
09.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БД не используется				Основно я тепловой
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. Ценност ь, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
298/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м 5/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,88	4,77	39,30	214,50	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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
	Итого:		21,66	31,03	96,88	765,90	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
298/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м 5/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,15	257,40	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		25,80	36,06	113,48	886,30	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (корешок зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2018	Минтай тушеный в томате с овощами (кусочки лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	167,50	тушение
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кусочки лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		31,08	20,48	104,00	736,36	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (корешок зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2018	Минтай тушеный в томате с овощами (кусочки лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,80	210,00	тушение
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кусочки 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:		38,74	27,73	131,31	839,80	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ф	Печенье	160	11,4	27	90	691,5	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,60	897,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

С.В. Сорокичкина
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева

Н.А. Сбитнева

Меню (О)
11.10.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор ИСО/ОУ
С.М. Н.Т.
11.10.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БАД из сырья/ингредиентов				Основное и тепловое
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
12/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом <i>(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	29,09	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшего черного)</i>	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		32,78	28,45	87,09	737,76	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
12/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с повидлом <i>(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	280	41,12	28,04	69,06	696,10	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай высшего черного)</i>	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		44,01	35,95	108,85	943,10	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат Школьный <i>(корейка зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(варок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,40	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	18	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	шт	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
154/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
388/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	3/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		49,50	37,79	128,59	972,63	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат Школьный <i>(корейка зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,46	8,48	6,78	106,62	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(варок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,40	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	шт	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
154/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		56,40	44,59	151,43	1 163,25	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,02	11,82	56,17	350,02	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	150	10,54	17,73	84,26	536,53	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,54	17,73	106,66	626,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

С.В. Осорожников
В.В. Осорожников
Е.С. Ивашченко
Е.С. Ивашченко

Общество с ограниченной ответственностью "Просервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
С.В. Сбитнева
10
2023 г.

Н.А Сбитнева

Меню (О,АР)

10.19.2023

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда			Углеводы		Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
		Белки	Жиры	Углеводы	г	г		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
16/2007	Сыр	20	4,84	6,90			72,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,67	32,50	33,53		267,34	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,85		80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50		36,00	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:		18,38	21,49	74,83		671,39	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85			106,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00		324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,85		80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50		36,00	нет
ГОСТ 31805-2018	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:		40,41	36,71	69,19		687,55	
Обед для 1-4 классов (240.42)								
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33		50,37	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05		104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73		259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,80	6,09	36,54		243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	10,55		97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74		105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42		42,90	нет
	Итого:		42,47	31,28	112,46		919,77	
Обед для 5-11 классов (259.17)								
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	6,89		83,95	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05		104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19		302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	46,37		262,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	10,55		97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98		141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83		85,80	нет
	Итого:		51,08	37,41	140,86		1 123,44	
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
418/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, ванильный порошок)	100	4,33	2,36	45,86		222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80		107,00	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,66		329,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
418/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, ванильный порошок)	275	8,92	5,96	88,24		444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80		107,00	кипячение
	Итого:		14,72	10,96	97,84		551,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

С.В. Сбитнева
В.В. Сорокина
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитнева

Меню (О,А,Р,АЦ)
12.10.2023

2023 г.

Составлено:

Директор МБОУ (АУ)

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в составе не используется				Основной ингредиент
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность к. калл	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр	20	4,64	6,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)</i>	180	2,16	4,06	16,65	119,98	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		8,43	11,28	66,93	411,58	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)</i>	230	2,16	5,76	16,65	127,17	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,47	16,17	73,14	478,19	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
63/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	46,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	1,77	4,96	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,45	11,90	выпекание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе цыпленка)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		25,82	18,21	93,19	714,89	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
63/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,06	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	1,77	4,96	7,90	89,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,46	11,90	выпекание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе цыпленка)</i>	276	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,86	0,63	16,83	88,80	нет
	Итого:		38,80	23,11	118,71	912,88	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/4472 016	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		12,10	10,04	48,92	340,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/4472 016	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	276	7,50	6,69	90,40	291,90	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		13,30	13,09	98,40	409,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Соросовиков
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (О,АЦ)
13.10.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по Общественному питанию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ПНО и САД по энергетическим показателям				Основной и тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическое значение ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
237/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(пш. ржанчатый, место растительное, масло сливочное, морковь, соль, фольга мятная с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	2,09	18,13	10,29	217,30	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай ароматный)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
336/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31804-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,80	23,61	72,76	870,95	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(пш. ржанчатый, место растительное, масло сливочное, морковь, соль, фольга мятная с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	2,98	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,08	5,78	24,53	164,70	варка
336/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай ароматный)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31804-2018	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:		13,83	28,81	82,81	837,74	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2016	Винегрет овощной <i>(огурцы зеленые консервированные, картофель свежий, пш. ржанчатый, место растительное, морковь, специи консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
84/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, капуста квашеная, лук репчатый, место растительное, морковь, специи консервированные, соль)</i>	280	2,02	5,09	11,88	107,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	16	0,35	1,00	0,45	11,90	кисломолочные
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, пш. ржанчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, пш. ржанчатый, место растительное, муча пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)</i>	180	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, место сливочное, соль)</i>	180	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
365/2016	Кисель из кураги <i>(система лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
ГОСТ 31804-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,33	40,82	166,80	987,28	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2016	Винегрет овощной <i>(огурцы зеленые консервированные, картофель свежий, пш. ржанчатый, место растительное, морковь, специи консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,59	125,10	варка
84/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, капуста квашеная, лук репчатый, место растительное, морковь, специи консервированные, соль)</i>	280	2,02	5,09	11,88	107,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочные
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, пш. ржанчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, пш. ржанчатый, место растительное, муча пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)</i>	200	20,10	30,58	5,78	415,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, место сливочное, соль)</i>	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
365/2016	Кисель из кураги <i>(система лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
ГОСТ 31804-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,87	28,68	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		49,87	84,46	130,80	1 239,84	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, место растительное, муча пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,96	2,28	47,20	225,20	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(система лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		4,38	2,48	65,30	298,25	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(дрожжи сухие, место растительное, муча пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	274	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(система лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		6,37	3,62	88,90	410,85	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Выполющий технолог:

Заступающий производителем:

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Сбитнева

Меню (О,АР)
14.10.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ
С.М.В.И
2023 г.

№ блюда по оборудованию	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются				Основной и тепловой	
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (<i>соля, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный/0</i>)	90	18,80	7,95	7,40	176,40	варка
458/2003	Соус красный основной (<i>лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста</i>)	80	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>)	180	8,60	6,00	38,64	243,75	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (<i>лимоны, сахар, чай высшего/0 черный/0</i>)	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
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:		33,80	15,18	94,80	686,74	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (<i>соля, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный/0</i>)	100	20,04	8,17	8,22	195,99	варка
458/2003	Соус красный основной (<i>лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста</i>)	78	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (<i>лимоны, сахар, чай высшего/0 черный/0</i>)	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	220	3,80	0,40	10,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,85	17,73	109,84	759,40	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (<i>картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль</i>)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
98/2007	Суп Крестьянский (<i>картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль</i>)	250	1,48	4,92	6,09	75,25	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (<i>масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста</i>)	135	20,87	19,17	11,91	256,00	тушение
127/2015	Картофель в молоке (<i>картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль</i>)	190	3,29	5,78	18,00	135,00	варка
349/2014	Компот из смеси сухофруктов (<i>лимонная кислота, сахар, сухофрукты</i>)	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	220	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный						
	Итого:		33,58	36,19	105,16	842,80	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка (<i>картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль</i>)	100	1,43	8,58	9,26	120,22	варка
98/2007	Суп Крестьянский (<i>картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль</i>)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (<i>масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста</i>)	180	27,62	25,56	15,98	340,00	тушение
127/2015	Картофель в молоке (<i>картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль</i>)	180	3,90	6,93	19,21	162,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (<i>лимонная кислота, сахар, сухофрукты</i>)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	28,08	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		43,71	47,47	130,41	1091,52	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007	Пирожки печеные с морковью и яблоками (<i>пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок</i>)	100	6,19	4,18	45,48	244,70	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		11,99	9,18	55,08	351,70	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/2007	Пирожки печеные с морковью и яблоками (<i>пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок</i>)	275	9,26	6,23	65,23	354,89	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		15,06	11,23	74,83	461,89	

Приятного аппетита!

С.В. Сорокин
В.В. Сорокин
Е.С. Иващенко

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заменяющий производством: