

Утверждено
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О)
11.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) Ш.М.И.Р.
Н.В.Шушкова

07 03 2024 г.

03 2024 г.



ГМО и БАД не используется

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Видовое блюдо	Батты	Зерны	Пшеницы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе цыпленка куриное с/м БХ, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:		25,69	14,98	84,48	595,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе цыпленка куриное с/м БХ, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,47	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,73	17,02	95,93	664,51	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
78/2007	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 (бобовый сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/м с/м)	100	15,42	6,12	0,84	139,00	припускание
306/2007	Рис припущенный (оружа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,70	4,86	38,69	214,10	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф 1001 31805-2018	Мороженое молочное Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	70 48 20	2,73 3,56 1,43	2,40 0,45 0,32	20,86 21,74 8,42	101,60 105,75 42,90	нет нет нет
	Итого:		36,62	23,09	162,76	1 063,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
78/2007	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 (бобовый сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/м с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
306/2007	Рис припущенный (оружа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	259,91	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф 1001 31805-2018	Мороженое молочное Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	70 2/30 2/20	2,73 4,74 2,86	2,40 0,67 0,63	20,86 26,98 16,83	101,60 141,00 85,80	нет нет нет
	Итого:		42,82	24,73	186,42	1 256,68	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		10,51	12,89	42,41	328,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/406/1 2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пшеничная мука, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,10	11,80	50,95	362,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В.Сорокинина

Е.С.Ивашенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко
А.С. Писаренко

Меню (О.АР.АЦ)
12.03.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ) *СШ № 1*
Н.В. Миникова
№ *03* 2024 г.

03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Хлеб	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	6,75	9,42	16,48	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,61	11,72	37,05	285,00	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,99	26,08	85,41	645,39	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
161/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
268/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,60	22,20	14,32	326,00	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,22	40,56	94,18	868,82	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, соусы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	6,55	59,70	нет
36/2001	Свеклольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	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
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,47	6,03	7,40	160,05	варка
466/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,46	24,80	94,95	745,14	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, соусы консервированные, соль)	100	1,76	6,16	9,25	99,50	нет
36/2001	Свеклольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	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
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка
466/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	76	0,68	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					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:		41,43	30,13	124,81	940,33	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
Т.Т.К.	Ватрушка с вишней (вишня с/м, творог сушеный, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	283,84	выпекание
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	6,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,68	9,36	86,39	489,84	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
Т.Т.К.	Ватрушка с вишней (вишня с/м, творог сушеный, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	6,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,69	10,10	112,69	601,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

В.В. Сороковикова
Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,А,Р,АЦ)
13.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

И.И.И.

И.В.Шумкова

"07 03" 2024 г.

13 03 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Бульон	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (творог мягкий, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1064/2018	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня см, сахар, лимонная кислота)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		20,31	22,83	93,26	659,13	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (творог мягкий, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
1064/2018	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня см, сахар, лимонная кислота)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		26,06	27,84	105,31	776,82	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,10	4,67	68,60	нет
80/2015	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	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,48	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	160	2,75	5,99	16,87	190,50	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (яблоки лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,10	40,49	116,35	927,41	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	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	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,19	19,04	156,80	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (яблоки лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		61,71	47,34	138,85	1120,71	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,61	429,59	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,55	16,15	85,21	519,59	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокикова

Е.С.Ивашенко

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О)

14.03.2024

Согласовано:

Директор МБ(О)У *М.М.М.**Н.В.Шилцова*

09 03 2024 г.

14 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая <i>(масло растительное, соль, филе минтая ок с/м, хлеб пшеничный)</i>	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</i>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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
	Итого:		10,75	21,82	77,40	553,91	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая <i>(масло растительное, соль, филе минтая ок с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,29	8,00	14,89	143,09	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</i>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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	19,82	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,27	14,73	90,71	553,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(порошок зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(фрикадельки с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,88	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
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 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:		30,87	30,68	122,27	894,85	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(порошок зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,92	198,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(фрикадельки с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,88	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
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 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:		43,88	41,55	154,21	1 200,35	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	66,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В.Сорокинова

Е.С.Ивашенко

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

"07" 03 2024 г.

Меню (О,А,Р,АЦ)
15.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) *С.М.К.1*
Н.В. Шинкова

"15" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборному расчету	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основная тепловая процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,67	8,65	62,74	314,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,00	12,26	62,75	356,84	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель свежий, консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свежая соль)	60	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупатерловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
268/2015	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,95	36,91	129,14	987,82	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель свежий, консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свежая соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупатерловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
268/2015	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,68	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	15,83	85,80	нет
	Итого:		33,95	36,91	129,14	987,82	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/467/015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	6,30	3,64	40,82	222,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		7,84	5,27	50,26	278,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/467/015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		9,04	8,32	59,76	347,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Ивченко

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О,АР)

16.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А) ШМШ.1

Н.В. Шенникова

"07" 03 2024 г.

"16" 03 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м 6/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
289/2007							
	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
377/2007							
	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
338/2016							
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	19,60	11,32	62,15	447,17		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м 6/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
289/2007							
	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/19/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
377/2007							
	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
338/2016							
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	30,81	16,73	72,35	557,93		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
42/2016							
	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
99/2007							
	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2017							
	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
232/2009							
	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,83	271,27	варка
305/2007							
	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
365/2016							
ГОСТ	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	34,83	43,16	119,76	986,52		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
42/2016							
	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
99/2007							
	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2017							
	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
232/2009							
	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,23	325,53	варка
450/2003							
	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
365/2016							
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:	46,81	55,13	160,13	1 243,73		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
	Яблоки, фаршированные творогом (сахар, смородина с/м, творог, яблоки, лимонный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
373/336/2015							
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2006							
	Итого:	11,07	1,03	87,30	319,37		
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
	Яблоки, фаршированные творогом (сахар, смородина с/м, творог, яблоки, лимонный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
373/336/2015							
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2006							
	Итого:	18,10	1,54	70,07	394,05		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Ивашенко