



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
03. 11. 2023 г.

Меню (О)
13.11.2023

Сотворено:
Директор ИБ(О)ИУ
О.М. К. Н. К.
13. 11. 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		Энергетическая ценность к. калл	Основной в тепловой
					г	г		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка 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	
	Итого:		23,49	30,77	85,90	719,85		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка 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	
338/2018	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	
	Итого:		27,91	35,75	88,63	830,04		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка	
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,88	2,84	17,46	118,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание	
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка	
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		31,10	40,63	138,07	1 047,08		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка	
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,88	2,84	17,46	118,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание	
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка	
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	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	16,63	85,80	нет	
	Итого:		36,51	48,51	165,12	1 244,13		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
Ф	Печенье	100	7,80	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	150	11,40	27,00	96,00	661,50	нет	
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	Итого:		17,94	32,00	132,60	867,50		

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.С.С.
В.В. Сороковикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

14.11.2023

2023 г.



СМО, КТО не используются

Забегт. Основано

в, валют

и т.п.

№ блюда по сводному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основано в рецептур
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	6,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	261,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	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	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,52	20,15	73,74	655,05	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	280	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,70	1,95	3,88	36,24	нет
36/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы <i>(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,65	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:		37,71	24,40	112,83	846,08	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы <i>(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	100	20,94	8,17	8,22	195,90	варка
455/2003	Соус красный основной <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	75	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
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,65	97,05	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:		44,86	28,71	141,38	1 027,85	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка со смородиной <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)</i>	100	6,07	3,36	51,65	263,23	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,2	5,0	21,6	156	нет
	Итого:		11,87	9,78	59,65	381,23	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка со смородиной <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,10	5,10	77,37	394,85	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,2	5,0	21,6	156	нет
	Итого:		14,90	11,60	85,37	512,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

15.11.2023

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	СМО (в кг) не используются				Основной тепловой процесс	
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,80	136,00	нет
244/336/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (творог мякоть, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	16,50	16,48	61,36	472,78	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		34,94	31,00	85,44	762,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,80	136,00	нет
244/336/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (творог мякоть, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	37,32	34,85	98,98	835,02	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		40,15	42,76	138,67	1078,02	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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	268,58	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,36	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, свекла, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		28,96	36,93	102,67	870,58	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,62	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,61	47,26	127,69	1 066,41	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	15,90	62,80	424,31	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		7,73	15,95	79,40	492,81	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,1	94,21	636,73	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		11,60	24,15	110,81	707,23	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

16.11.2023

2023 г.



Согласовано:
Директор МБОУ

С.М.И.И.
Соловьев

2023 г.

№ блюда по обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ПЭС БАД не используются			Основно е и тепловое
			Белки	Жиры	Углевод ы	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00 нет
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки зваром, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95 выпекание
377/2007	Чай с лимоном (чай, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00 варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67 нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35 нет
	Итого:		6,59	10,08	70,37	401,97
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00 нет
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки зваром, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94 выпекание
377/2007	Чай с лимоном (чай, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00 варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67 нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35 нет
	Итого:		10,52	13,70	70,36	443,96
Обед для 1-4 классов (240.42)						
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15 варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	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
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
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (клубника лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00 варка
409/2006	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75 нет
ГОСТ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90 нет
31805-2018	Итого:		46,56	40,13	110,70	1 043,64
Обед для 5-11 классов (259.17)						
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22 варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	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
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	26,72	0,30	398,06 запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14 варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (клубника лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00 варка
409/2006	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
ГОСТ	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80 нет
31805-2018	Итого:		63,82	51,26	135,42	1 272,27
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00 выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00 нет
	Итого:		11,9	10,24	50,32	340
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90 выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00 нет
	Итого:		13,1	13,09	59,8	409,9

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Утверждено:

Начальник отдела

общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

17.11.2023

2023 г.



№ блюда по общему расписанию	Наименование и краткая характеристика блюда	ТЭО в 100 г на 100% продукта					Основно е
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,50	2,80	нет
	Котлеты рыбные Любительские с маслом						
227/2003	(пук речной, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,80	18,13	10,25	217,30	заменяемо
312/2007	Пюре картофельное	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
	(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)						
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	(сахар, чай высокогорный)						
ГОСТ 31805- 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:		18,33	28,42	102,7	736,78	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
	Котлеты рыбные Любительские с маслом						
227/2003	(пук речной, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	заменяемо
312/2007	Пюре картофельное	180	3,56	5,78	24,53	164,70	варка
	(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)						
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	(сахар, чай высокогорный)						
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:		18,84	28,53	113	804,94	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из свеклы отварной	60	0,84	3,61	4,06	55,06	варка
	(масло растительное, свекла, соль)						
96/2007	Рассольник Ленинградский	250	2,02	5,09	11,60	107,25	варка
	(картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, пук речной, масло растительное, морковь, соевые консервированные, соль)						
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	(пук речной, соль, филе грудки куриной с/м)						
268/2015	Биточки мясные с маслом	95	14,81	16,88	12,63	265,20	заменяемо
	(говядина с/м, пук речной, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)						
305/2007	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)						
156/2021	Овощи отварные	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
	(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)						
387/2003	Компот из клубники свежемороженой	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)						
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:		29,11	33,33	107,93	884,83	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из свеклы отварной	100	1,41	6,01	6,26	62,80	варка
	(масло растительное, свекла, соль)						
96/2007	Рассольник Ленинградский	250	2,02	5,09	11,60	107,25	варка
	(картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, пук речной, масло растительное, морковь, соевые консервированные, соль)						
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	(пук речной, соль, филе грудки куриной с/м)						
268/2015	Биточки мясные с маслом	110	16,50	22,20	14,32	326,00	заменяемо
	(говядина с/м, пук речной, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)						
305/2007	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)						
156/2021	Овощи отварные	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
	(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)						
387/2003	Компот из клубники свежемороженой	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)						
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		34,88	42,38	131,37	1 083,10	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком	100	4,51	6,40	33,01	210,07	выпечка
	(пирожки сухие, капуста свежая, пук речной, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)						
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,51	6,40	55,41	309,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/4061 2016	Пирожки печеные с капустой и луком	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпечка
	(пирожки сухие, капуста свежая, пук речной, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)						
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Работник специализации отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

18.11.2023

2023 г.



№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ПМОН в базисе, не менее 2/3 от				Основно й тапловый
			Белки	Жиры	Углевод ы, г/м	Энерг. ценност ь, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,39	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,72	17,44	79,12	623,57	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	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	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		46,13	19,06	89,38	719,46	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	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
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,86	0,06	27,76	134,65	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:		38,04	32,27	108,78	639,00	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,86	340,00	тушение
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,86	0,06	27,76	134,65	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	23,84	139,20	нет
	Итого:		49,73	42,80	140,40	1 122,35	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,22	17,50	72,36	601,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	2/75	10,82	17,16	93,86	573,58	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,42	22,16	103,46	680,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова