

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
15.01.2024

2024 г.

Согласовано: Ш.А.В.К.Л.
Директор МБОУ ОУ
С.В. Ломов

2024 г.

№ блюда по Сборнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Высок блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность калл	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
285/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	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	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	55,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
285/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,43	388,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	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	88,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
87/2018	Винегрет овощной (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варошек пшеничный 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2018	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,27	34,38	132,38	979,81	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
87/2018	Винегрет овощной (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варошек пшеничный 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2018	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,86	40,48	154,36	1141,90	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
366/2007	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
366/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
16.01.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Углевод			Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	180	6,75	8,42	15,46	170,59	нет
161/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	8,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,65	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,80	38,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			17,28	23,34	74,71	583,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
288/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,65	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,80	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			36,50	23,10	65,66	632,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,86	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,06	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/х, хлеб пшеничный)	80	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
485/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	80	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			37,71	24,40	112,83	645,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,06	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м Б/х, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	196,99	варка
485/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	80	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			44,85	28,27	139,83	1 015,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
388/2007	Иогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
Итого:			10,87	7,36	79,66	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
388/2007	Иогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
Итого:			15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела

общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

17.01.2024

2024 г.

Составлено:

Директор МБОУ (АОУ)

С.И.И.И.И.И.
В.В.И.И.И.И.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. М	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
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
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (творог манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		32,72	28,46	86,89	735,76	
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
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (творог манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	36,33	24,34	53,95	580,09	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		38,16	32,26	93,64	823,09	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (вареная зеленая консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупя перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированный, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
о	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	285,98	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,38	37,12	94,78	841,15	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (вареная зеленая консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,49	7,88	113,33	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупя перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированный, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
о	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	170,82	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		34,26	47,45	118,50	1 068,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 с/пр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай ввесовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		9,96	14,13	72,12	450,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/пр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай ввесовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		12,16	18,79	103,24	629,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

К.А. Федоров

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

Меню (О,АР)
18.01.2024



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валер.	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,80		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	180	2,17	4,63	16,87	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,19	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,60	10,84	69,15	409,92	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,19	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,58	14,61	73,37	473,36	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	хитление
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	399,00	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2019	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:		29,46	25,93	117,14	884,12	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	хитление
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
	Итого:		41,33	35,08	160,68	1 133,32	
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 порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет
	Итого:		10,18	7,28	69,00	225,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/018	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/76	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет
	Итого:		12,17	8,42	92,60	337,80	

Приятного аппетита!

В.В. Сорочикова
К.А. Федорова

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О)
19.01.2024

Согласовано:

Директор МБС(ОУ)



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	СМО - СМД по исполняется				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
238/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	166	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,87	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,36	23,83	109,65	744,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
238/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	176	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,61	28,04	120,21	816,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
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
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,66	27,01	92,92	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	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)	260	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	126	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	4,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	86,80	нет
	Итого:		51,49	31,14	117,16	961,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ф	Печенье	100	7,60	16,00	66,00	461,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	16,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова