

Утверждено:
Начальник отдела
общественных питания
Н.А. Соболева
16.10.2023 г.

Меню (О,АР,АЦ)
16.10.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(А) Школа № 1
И.В. Сорокина
16.10.2023 г.

№ блюда по Общественному питанию	Наименование и краткая характеристика блюда	Показатели пищевой ценности (на 100 г продукта)				Плюс или минус в соответствии с технологическим процессом	
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,26	18,33	8,91	223,30	задание
ф	Масло сливочное	5	0,05	4,19	0,04	37,40	кitchening
308/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	5,07	0,02	15,00	80,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,38	8,43	42,80	нет
Итого:			23,08	26,04	60,00	649,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,75	18,15	8,48	248,11	задание
ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	кitchening
308/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,81	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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	42,80	нет
Итого:			26,91	32,66	90,81	748,98	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	8,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	180	24,80	13,68	6,79	239,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	5,80	8,09	38,54	243,75	варка
308/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,48	21,74	108,78	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
Итого:			46,47	29,04	112,81	908,89	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,28	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	8,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	178	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,57	292,50	варка
308/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	29,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	15,83	85,80	нет
Итого:			55,42	34,42	140,34	1103,14	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ф	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
Итого:			14,14	23,00	99,60	669,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ф	Печенье	180	11,4	27	90	691,5	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
Итого:			17,94	32,00	123,60	899,50	

Приятного аппетита!

Исполнитель-меню:

Исполнитель-меню:

Заместитель производителя:

И.В. Сорокина

Е.С. Иванченко

Утверждено:
Начальник отдела
обслуживания питания
И.А. 18

Н.А. Обитнова
2023 г.

Меню (О,АР)
17.10.2023

Сотрудовано:
Директор МБОУ(ОУ)
И.В.М. Семенов
17 10 2023 г.

№ блюда по Общепиту	Наименование и краткая характеристика блюда	ГОСТ Р 54316-2015				Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
14/2007	Сыр	30	4,64	5,90	72,00	нет	
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	110	8,13	10,92	251,00	варка	
382/2015	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	98,65	варка	
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,90	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	60	3,80	9,00	230,50	нет	
	Итого:	30	2,37	0,33	14,49	70,80	
			21,80	29,89	98,86	780,68	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
19/2007	Сыр	30	6,96	8,85	106,00	нет	
378/1906	Поджарка из птицы <i>(пик рататуйный, масло растительное, соль, томатная паста, филе куриное с/м)</i>	128	30,49	12,71	8,81	275,42	
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,87	236,91	
382/2015	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,50	98,65	
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,90	36,00	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	7,85	18,00	86,00	481,00	
	Итого:	220	3,60	0,40	19,32	84,00	
			60,94	46,83	168,89	1 331,98	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
88/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	29,84	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, пик рататуйный, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,83	103,73	
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,28	1,00	0,45	11,90	
288/2017	Птица отварная <i>(пик рататуйный, соль, филе окорота куриное с/м б/х)</i>	10	1,87	1,81		22,00	
288/2015	Биточки мясные с маслом <i>(говядина с/м, пик рататуйный, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	14,81	16,86	12,83	265,20	
156/2021	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощей с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	
380/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,06	16,55	97,05	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,06	9,40	21,74	105,78	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,43	42,80	
	Итого:		32,41	30,32	84,16	770,79	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
88/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,08	0,17	8,83	36,00	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, пик рататуйный, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	280	1,80	4,92	10,83	103,73	
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,28	1,00	0,45	11,90	
288/2017	Птица отварная <i>(пик рататуйный, соль, филе окорота куриное с/м б/х)</i>	10	1,87	1,81		22,00	
288/2015	Биточки мясные с маслом <i>(говядина с/м, пик рататуйный, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)</i>	119	18,50	22,20	14,82	320,00	
156/2021	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощей с/м, соль)</i>	180	8,30	5,96	6,14	117,85	
380/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,06	16,55	97,05	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,87	28,98	141,00	
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,83	16,83	85,80	
	Итого:		38,71	37,24	105,72	845,28	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
478 снп	Булочка Абрикосинка <i>(орехи сушеные, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванилин, порошок)</i>	100	8,42	12,80	62,78	394,00	
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	
	Итого:		14,22	17,80	72,38	601,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
478 снп	Булочка Абрикосинка <i>(орехи сушеные, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванилин, порошок)</i>	150	10,62	17,16	93,82	573,58	
385/2007	Молоко кипяченое	300	5,80	5,00	9,60	107,00	
	Итого:		16,42	22,16	103,48	680,58	

Приятного аппетита!

Исполнитель: _____
Выполнил: _____
Заведующий производством: _____

Сева
В.В. Сорокина
В.О. Иванченко

Утверждено:
Начальник отдела
общественных отношений

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)

18.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(О)

С.М. Соловьев

18.10.2023 г.

№ блюда по общему номеру	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,40	14,80	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,00	45,56	517,96	запеканка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вевсовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		35,44	35,50	83,74	758,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,40	14,80	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	43,10	30,56	66,21	721,50	запеканка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вевсовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		46,55	38,27	104,40	962,50	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочная
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	362,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,33	26,44	120,58	853,34	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,88	4,18	8,29	77,90	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочная
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,68	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,43	31,62	153,03	1.111,53	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,84	9,76	60,79	381,84	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,85	11,60	87,09	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
С.А. Сбитнева
19.10.2023 г.

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ)
19.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ
С.М.Н.С.
С.В. Давыдов
19.10.2023 г.



№ блюда по Общедоу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГОСТ Р 54316-2016				Основной ингредиент
			Белки, г/кг	Жиры, г/кг	Углевод. Л., г/кг	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м хлеб пшеничный)</i>	100	11,00	14,24	13,35	226,20	выпечка
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2018	Чай с сахаром <i>(сахар, чай высшего черного)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,45	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		18,40	20,11	81,50	683,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м хлеб пшеничный)</i>	110	13,00	12,46	15,98	226,00	выпечка
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,66	5,78	24,53	164,70	варка
376/2018	Чай с сахаром <i>(сахар, чай высшего черного)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	230	3,60	0,40	19,92	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		22,18	19,38	83,65	637,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
87/2018	Винегрет овощной <i>(морковь зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	8,02	4,37	75,06	варка
88/2018	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	69,75	варка
☐	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	100,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		37,46	41,28	81,78	893,36	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
87/2018	Винегрет овощной <i>(морковь зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	185,10	варка
88/2018	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	69,75	варка
☐	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	39,10	30,58	5,78	419,00	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,87	26,08	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		49,00	56,06	117,06	1 162,74	
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	4,16	45,48	244,70	выпечка
388/2018	Сок в ассортименте	300	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,19	4,16	67,88	334,70	
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>	278	9,26	6,23	65,23	354,50	выпечка
388/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,26	6,23	87,63	444,88	

Приятного аппетита!

С.В. Давыдов

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)

20.10.2023

" 20 10 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

С.М.И.И.И.

20 10 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тщелковой	ГМО в ЕАД не используются	
								Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тщелковой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет		
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	180	0,12	2,43	19,50	96,58	выпекание		
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай вэссоей черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	Итого:		6,43	10,03	87,72	341,25			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,86		108,00	нет		
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание		
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай вэссоей черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	Итого:		8,75	13,78	57,72	384,44			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		36,33	27,31	106,98	815,00			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	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	0,53	16,83	85,80	нет		
	Итого:		47,07	34,36	136,26	1 039,85			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
406/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	5,00	3,80	27,70	163,22	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение		
	Итого:		10,80	8,80	37,30	270,22			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
406/461	Пирожки печеные с капустой <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	4,39	4,63	29,62	177,67	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение		
	Итого:		10,19	9,63	39,22	284,67			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороковиков

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Начальник отдела
общественных отношений

Н.А. Сбитнева

2023 г.

Меню (О)
21.10.2023

Составлено:

Директор МБОУ

С.М. И. С.

С.М. И. С.

2023 г.

№ блюда по Общедоу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Балки	Жиры	Углевод	Глюкоза	Энерг. ценность	Составлено в
							к. калл	ТЕПЛОТОВА
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
228/2017	Птица отварная с маслом (лаварный лист, лук репчатый, масло сливочное, сокочина куриная с/м, соль)	96	26,70	17,80	3,90		269,80	варка
304/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,87	12,85	35,23		271,27	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20		62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	190	0,90	0,20	8,10		43,00	нет
ГОСТ 31808-2018	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:		36,10	31,81	81,83		759,46	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
228/2017	Птица отварная с маслом (лаварный лист, лук репчатый, масло сливочное, сокочина куриная с/м, соль)	110	29,69	23,85	0,47		333,03	варка
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
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20		62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10		43,00	нет
ГОСТ 31808-2018	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:		40,84	39,92	93,76		900,46	
Обед для 1-4 классов (240.42)								
212/2003	Салат Здоровье (картофель запеченный, консервированный, морковь, свекла, соль)	90	0,87	11,04	3,91		118,00	варка
98/2007	Суп из овощей (картофель запеченный, консервированный, капуста свежая, баклажаны, свекла, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15		95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	100	15,42	8,12	0,84		138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,30	5,78	16,00		136,00	варка
350/2018	Кисель из кураги (лимонная кислота, картофельный крахмал, сахар)	300	0,80	0,06	27,76		134,65	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74		108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42		42,90	нет
	Итого:		39,05	31,74	87,82		786,35	
Обед для 5-11 классов (259.17)								
211/2003	Салат Здоровье (картофель запеченный, консервированный, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52		196,67	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель запеченный, консервированный, капуста свежая, баклажаны, свекла, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15		95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	110	17,12	8,22	0,92		146,00	припускание
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 (лимонная кислота, картофельный крахмал, сахар)	300	0,80	0,06	27,76		134,65	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96		141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83		85,80	нет
	Итого:		34,57	40,38	109,37		978,17	
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, свекла, соль, ледяной поророк)	100	14,60	7,80	35,74		271,96	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97		56,05	варка
	Итого:		14,60	7,80	50,71		328,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, свекла, соль, ледяной поророк)	275	19,56	10,48	62,32		422,2	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97		56,05	варка
	Итого:		19,56	10,48	77,29		478,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ледущий технолог:

Заседующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Иваницина