

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р,АЦ)
22.01.2024

15.01.2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Составляющие				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Вит. А		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окороча куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	15,55	16,02	12,53	266,81	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	6,51	4,51	26,44	168,45	варка	
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2016	Яблоки свежие <i>(яблоки)</i>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		26,33	22,50	86,68	655,46		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, филе окороча куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка	
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2016	Яблоки свежие <i>(яблоки)</i>	100	0,40	0,40	9,80	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:		29,41	29,02	98,23	776,83		
Обед для 1-4 классов (252.44)								
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	6,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка	
220/2003	Чахохбили <i>(капуста лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окороча куриные с/м, соль, помидоры свежие)</i>	150	24,60	13,98	8,73	269,15	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка	
349/2016	Компот из смеси сухофруктов <i>(капуста лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	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:		47,13	29,13	124,98	965,89		
Обед для 5-11 классов (272.13)								
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель свежий, морковь, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка	
220/2003	Чахохбили <i>(капуста лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окороча куриные с/м, соль, помидоры свежие)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
349/2016	Компот из смеси сухофруктов <i>(капуста 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	85,90	нет	
	Итого:		56,08	34,61	152,39	1159,94		
Полдник для 1-4 классов (55.09)								
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет	
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет	
	Итого:		13,20	24,40	76,40	679,00		
Полдник для 5-11 классов (55.09)								
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет	
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет	
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
23.01.2024

"15.01" 2024 г.

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энергетическая ценность				Основной тепловой процесс
			Ветки	Жиры	Углеводы	ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в асорти/шпинат, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	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 400г 000 пакетик, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,78	33,64	107,69	823,99	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в асорти/шпинат, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 000 пакетик, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,61	34,89	105,96	828,32	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,68	5,15	5,57	72,15	варка
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	кипячение
288/2017	Птица отварная (птица речная, соль, специи)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина сви, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, мясной порошок)	95	13,30	20,48	5,85	260,70	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,46	38,12	70,28	737,66	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
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	кипячение
288/2017	Птица отварная (птица речная, соль, специи)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина сви, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, мясной порошок)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	50,00	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:		32,04	48,80	93,33	948,48	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, сахар, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,98	17,60	96,36	600,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, сахар, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,18	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
С.В. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
24.01.2024

15.01 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда			Основной тепловой процесс		
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(творог обезжиренный, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимон, сахар, чай листовый черный)</small>	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
	Итого:		35,44	30,80	83,74	758,96	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(творог обезжиренный, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</small>	230	37,37	28,88	51,10	803,49	запекание
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимон, сахар, чай листовый черный)</small>	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
	Итого:		40,76	34,57	89,29	844,49	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный <small>(порошок желтый) консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, сельдь, соль)</small>	80	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Суп из овощей <small>(порошок зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,98	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина оля, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,60	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,46	11,80	кисление
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры свежие, филе окорока куриное оля бля)</small>	200	14,77	10,45	15,64	228,77	тушение
349/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		26,10	23,61	69,98	618,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный <small>(порошок желтый) консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, сельдь, соль)</small>	100	1,48	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей <small>(порошок зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,98	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина оля, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,60	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,46	11,90	кисление
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры свежие, филе окорока куриное оля бля)</small>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,64	31,68	92,41	838,82	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
06/470/20	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)

25.01.2024

2024 г.



Итого на день используется

2024 г.

№ блюда по Общедокументации	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, мясо сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир см 000 жареня борозная 1/1)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,46	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,39	20,11	68,23	488,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир см 000 жареня борозная 1/1)</i>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	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
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:		9,23	16,15	77,16	483,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе курицы)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(клубника замороженная, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,22	30,42	109,86	833,60	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе курицы)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	196	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(клубника замороженная, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,68	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		36,40	36,47	138,78	1 036,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня см, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,04	3,38	52,78	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	8,78	62,18	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня см, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,60	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороковикова
В.В. Сороковикова
Федорова
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

26.01.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Итого			Среднее количество калл	Способ приготовления	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00		нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67		нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		6,46	8,32	72,00	386,62		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
15/2007	Сыр	30	6,66	8,66		108,00		нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
1064/2018	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:		9,51	12,09	76,22	449,96		
Обед для 1-4 классов (252.44)								
67/2015	Винегрет овощной (картофель запеченный консервированный, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, ледяной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
406/14	Сердце в соусе (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, овощи свежие с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,09	38,64	243,75	варка	
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (клубника лимонная, сахар, смесь ягодная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка	
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		45,79	21,96	128,49	916,80		
Обед для 5-11 классов (272.13)								
67/2015	Винегрет овощной (картофель запеченный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, ледяной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
406/14	Сердце в соусе (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, овощи свежие с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (клубника лимонная, сахар, смесь ягодная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка	
ГОСТ 31806-2018	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:		58,55	29,69	156,06	1 140,04		
Полдник для 1-4 классов (55.09)								
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ледяной порошок)	76	4,86	3,54	33,44	185,06	выпекание	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00		нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,06		
Полдник для 5-11 классов (55.09)								
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ледяной порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00		нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90		

Приятного аппетита!

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

Сотр...
 В.В. Сорокикова
 К.А. Федорова

Утверждено
Начальником отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
27.01.2024

"15" 01 2024 г.



2024 г.

№ 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)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста, филе окорока куриное см. б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай восточный черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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:		23,30	18,67	81,43	564,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста, филе окорока куриное см. б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай восточный черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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:		34,35	21,62	99,94	736,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(картофель, зелень консервированная, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(картофель свежий, картофель свежий, крупа пшениная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая см. см)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:		28,37	31,00	93,17	793,45	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(картофель, зелень консервированная, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(картофель свежий, картофель свежий, крупа пшениная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая см. см)</i>	110	17,12	8,22	0,82	146,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	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	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,28	39,92	113,42	895,77	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см., сахар, соль, ваниль порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,99	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,99	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см., сахар, соль, ваниль порошок)</i>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1 ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		26,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова
В.В. Сорокикова
А.А. Федорова