

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О)**  
**25.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) *И.И. Мухоморов*  
*И.И. Мухоморов*  
2023 г.

" 14 " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,81</b>	<b>35,75</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с Бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,27</b>	<b>34,38</b>	<b>132,36</b>	<b>976,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с Бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе курицы с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,86</b>	<b>40,46</b>	<b>154,36</b>	<b>1 141,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> <i>(коктэйль молочный какао 0,2 кг в 1/2л стакан лимз)</i>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,60</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> <i>(коктэйль молочный какао 0,2 кг в 1/2л стакан лимз)</i>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,60</b>	<b>691,50</b>	

**Приятного аппетита!**

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

*Г.Д. Муратова*  
*К.А. Федорова*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

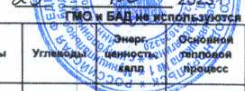
Согласовано:

Директор МБОУ ОУСШ №1 г. Дудинка  
К.И. К.

"14" 2023 г.

Меню (О, АР)  
26.12.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика Блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной ингредиент	Бизнес
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка	
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка	
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>17,26</b>	<b>23,34</b>	<b>74,71</b>	<b>583,14</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет	
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение	
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка	
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>36,50</b>	<b>23,10</b>	<b>65,86</b>	<b>623,02</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет	
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе свинное куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка	
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка	
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка	
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>845,08</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет	
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе свинное куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка	
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка	
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>44,66</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 015,73</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (Йогурт 2,5% жирности 0,2 кг в/гр стакан /шт/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (Йогурт 2,5% жирности 0,2 кг в/гр стакан /шт/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**27.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ (А) \_\_\_\_\_

" 27 " 12 2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черной)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>8,50</b>	<b>10,84</b>	<b>69,15</b>	<b>409,92</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,95		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черной)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>	<b>11,55</b>	<b>14,61</b>	<b>73,37</b>	<b>473,36</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>29,36</b>	<b>26,66</b>	<b>117,14</b>	<b>889,32</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>41,20</b>	<b>35,71</b>	<b>150,56</b>	<b>1 138,52</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <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
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>	<b>9,78</b>	<b>7,28</b>	<b>56,80</b>	<b>332,20</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
06/470/20	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>	<b>11,77</b>	<b>8,42</b>	<b>80,40</b>	<b>444,80</b>		

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ

С.М. Кошарев

С.М. Кошарев

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

2023 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
28.12.2023

"14" 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора борелис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,39</b>	<b>20,11</b>	<b>68,23</b>	<b>486,39</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора борелис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,23</b>	<b>22,14</b>	<b>77,15</b>	<b>546,33</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа пшеновая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, свекла вареная с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,81</b>	<b>22,70</b>	<b>95,79</b>	<b>736,06</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа пшеновая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, свекла вареная с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>50,96</b>	<b>29,52</b>	<b>120,72</b>	<b>938,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
06/467/20	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, ваниль порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,70</b>	<b>3,84</b>	<b>59,02</b>	<b>295,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
06/467/20	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, ваниль порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,90</b>	<b>6,89</b>	<b>68,50</b>	<b>364,95</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**29.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ "Школа № 1" \_\_\_\_\_

" 29 " 12 2023 г.

ГИО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
19/455/200	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,36</b>	<b>14,48</b>	<b>96,41</b>	<b>620,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
19/455/200	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	150	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,16</b>	<b>17,92</b>	<b>112,69</b>	<b>739,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,16</b>	<b>35,17</b>	<b>119,42</b>	<b>962,11</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,29</b>	<b>41,92</b>	<b>146,59</b>	<b>1176,52</b>	
<b>Подник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>18,00</b>	<b>88,40</b>	<b>551,00</b>	
<b>Подник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,40</b>	<b>27,00</b>	<b>121,40</b>	<b>781,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)  
30.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У



2023 г.

"14" 2023 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м с/л)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,06</b>	<b>16,83</b>	<b>107,83</b>	<b>642,07</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м с/л)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,11</b>	<b>19,88</b>	<b>126,34</b>	<b>814,45</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (арошки зеленого консервированного, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощей с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,00</b>	<b>30,21</b>	<b>82,29</b>	<b>756,66</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (арошки зеленого консервированного, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощей с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,84</b>	<b>38,98</b>	<b>100,35</b>	<b>951,62</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
2007/714/1	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
2007/714/1	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
2007/714/1	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
644/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,80	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова