

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

2024 г.

Меню (О)  
29.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(ОУ)

"24" 01 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,46	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	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
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<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 (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	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
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,91</b>	<b>35,75</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (варок лушечный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
268/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,72</b>	<b>21,80</b>	<b>143,44</b>	<b>972,83</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (варок лушечный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
268/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,80	210,00	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	23,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,05</b>	<b>25,62</b>	<b>173,14</b>	<b>1 200,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Φ	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
388/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,80		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,80</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Φ	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,80		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,80</b>	<b>691,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки В.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

30.01.2024

Согласовано:

Директор  
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</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>563,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</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 высшего сорта, 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
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<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 (252.44)</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 окорока 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 высшего сорта, 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
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<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>645,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</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 окорока 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 высшего сорта, 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
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,85</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 015,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (орожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	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 (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (орожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	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:

Ведущий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

СМ 024  
(организация)  
(структурное подразделение)



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

24.01.2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)  
31.01.2024

24.01.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
-1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
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 восточной черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>30,23</b>	<b>28,21</b>	<b>85,09</b>	<b>739,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	25,16	22,6	61,91	569,2	запекание
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 восточной черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>30,23</b>	<b>28,21</b>	<b>85,09</b>	<b>739,00</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (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	288,98	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,39</b>	<b>37,12</b>	<b>94,78</b>	<b>841,15</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (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
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,25</b>	<b>47,45</b>	<b>118,50</b>	<b>1068,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 сгр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай восточной черной)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,42</b>	<b>12,50</b>	<b>86,16</b>	<b>484,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 сгр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай восточной черной)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,62</b>	<b>17,16</b>	<b>116,28</b>	<b>663,58</b>	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сороковикова  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

01.02.2024

2024 г.



Согласовано:  
Директор  
МБОУ

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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 ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,46</b>	<b>8,32</b>	<b>72,00</b>	<b>386,52</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,51</b>	<b>12,09</b>	<b>76,22</b>	<b>449,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
82/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,48</b>	<b>25,93</b>	<b>117,14</b>	<b>884,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
82/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,33</b>	<b>35,08</b>	<b>150,56</b>	<b>1 133,32</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,18</b>	<b>7,28</b>	<b>68,80</b>	<b>225,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2 015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,17</b>	<b>8,42</b>	<b>92,40</b>	<b>337,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова  
Н.А. Ушакова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

02.02.2024

2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ

МБОУ

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,17</b>	<b>26,60</b>	<b>102,20</b>	<b>733,95</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,30</b>	<b>28,50</b>	<b>112,25</b>	<b>800,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	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
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	188,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,55</b>	<b>27,01</b>	<b>92,52</b>	<b>777,49</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,40	12,71	6,61	275,42	жаренье
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 свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>51,49</b>	<b>31,14</b>	<b>117,16</b>	<b>961,61</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
φ	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1		22,4	90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>18,00</b>	<b>88,40</b>	<b>561,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
φ	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1		22,4	90	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:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

03.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

Муром С.С.  
"24" 01 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,9	0,2	8,1	43	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,60</b>	<b>11,32</b>	<b>62,16</b>	<b>447,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,9	0,2	8,1	43	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,81</b>	<b>16,73</b>	<b>72,36</b>	<b>557,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	48,74	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
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2015	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,66	0,64	16,84	85,8	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,20</b>	<b>31,12</b>	<b>108,18</b>	<b>840,46</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,80	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
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
321/2015	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>49,41</b>	<b>40,59</b>	<b>131,74</b>	<b>1066,68</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,82</b>	<b>16,82</b>	<b>65,77</b>	<b>466,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль)	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,86</b>	<b>645,53</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. В. В. Сорокикова  
К.А. Федорова  
И.В. П. П. Муромова