

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

13.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

" 09 11 2023 г.

" " " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	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		
СТ 31805-2	<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>25,78</b>	<b>16,38</b>	<b>93,94</b>	<b>635,97</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,48	запекание		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	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>29,84</b>	<b>18,70</b>	<b>107,29</b>	<b>725,57</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
230/2015	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	144,16	запекание		
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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>17,01</b>	<b>36,17</b>	<b>117,89</b>	<b>914,88</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
230/2015	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,86	150,00	запекание		
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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>34,33</b>	<b>34,44</b>	<b>142,57</b>	<b>1 107,71</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (АМ)

14.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются			Основной тепловой
					Углеводы	Энергетическая ценность, ккал		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
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
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00		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>25,21</b>	<b>11,52</b>	<b>65,08</b>	<b>470,87</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00		тушение
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		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>30,35</b>	<b>25,20</b>	<b>73,24</b>	<b>558,90</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 без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06		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 растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64		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>38,33</b>	<b>23,97</b>	<b>121,50</b>	<b>879,04</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 без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06		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)	75	0,63	1,31	4,91	34,01		варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77		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>45,52</b>	<b>28,56</b>	<b>150,23</b>	<b>1 064,88</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
ТТК	<b>Ватрушка со смородиной</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	100	6,07	3,36	51,65	263,23		выпекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25		варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,11</b>	<b>3,43</b>	<b>81,82</b>	<b>389,48</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
ТТК	<b>Ватрушка со смородиной</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	2/75	9,10	5,10	77,37	394,85		выпекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25		варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,14</b>	<b>5,16</b>	<b>107,55</b>	<b>521,10</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

15.11.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
<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 окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
СТ 31805-2	<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>21,33</b>	<b>17,16</b>	<b>88,77</b>	<b>572,40</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 окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
СТ 31805-2	<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>32,38</b>	<b>20,21</b>	<b>107,28</b>	<b>744,78</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
171/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка		
88/2015	<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		
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</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание		
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
СТ 31805-2	<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>44,94</b>	<b>39,17</b>	<b>115,62</b>	<b>908,51</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
171/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка		
88/2015	<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		
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</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание		
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
СТ 31805-2	<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>51,59</b>	<b>46,33</b>	<b>140,79</b>	<b>1 110,41</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	15,90	62,80	424,31	выпекание		
346/2015	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>7,73</b>	<b>15,95</b>	<b>79,40</b>	<b>492,81</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,1	94,21	638,73	выпекание		
346/2015	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>11,50</b>	<b>24,15</b>	<b>110,81</b>	<b>707,23</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

16.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 09 " 2023 г.

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются		Основной тепловой
						Энерг. ценность, ккал	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46		тушение
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>	30	2,15	0,48	12,63	64,35		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,96</b>	<b>17,69</b>	<b>59,43</b>	<b>470,48</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24		тушение
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>	30	2,15	0,48	12,63	64,35		нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,53</b>	<b>25,06</b>	<b>59,74</b>	<b>568,26</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15		варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25		варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	22,88	19,68	0,23	269,76		варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34		варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</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>42,82</b>	<b>37,75</b>	<b>120,16</b>	<b>1 044,95</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22		варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25		варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85		варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19		варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</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>50,27</b>	<b>45,80</b>	<b>146,73</b>	<b>1 252,12</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00		выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05		варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,30</b>	<b>3,64</b>	<b>55,89</b>	<b>278,05</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90		выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05		варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,50</b>	<b>6,69</b>	<b>65,37</b>	<b>347,95</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

17.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"09" 2023 г.

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основн ой тепловой	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
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	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение		
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>22,06</b>	<b>14,36</b>	<b>78,36</b>	<b>543,40</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
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	7,60	210,00	тушение		
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
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>28,84</b>	<b>18,08</b>	<b>90,23</b>	<b>653,34</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		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
268/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	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		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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>26,96</b>	<b>29,11</b>	<b>111,72</b>	<b>820,26</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		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
268/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	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		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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>32,47</b>	<b>34,22</b>	<b>135,41</b>	<b>983,29</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
406/2007312 /2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
406/4061/20 15	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

18.11.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основн й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
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 растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	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>35,81</b>	<b>18,84</b>	<b>88,59</b>	<b>674,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
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
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	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
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>46,24</b>	<b>20,74</b>	<b>100,73</b>	<b>780,50</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
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
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,91</b>	<b>28,68</b>	<b>121,99</b>	<b>861,72</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
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
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
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>49,67</b>	<b>36,90</b>	<b>161,83</b>	<b>1 147,29</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
284/2001	<b>Булочка Российская</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,98	9,21	60,98	354,97	выпекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,98</b>	<b>9,21</b>	<b>92,74</b>	<b>524,97</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
284/2001	<b>Булочка Российская</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,47	14,45	91,47	538,18	выпекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,47</b>	<b>14,45</b>	<b>123,23</b>	<b>708,18</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова