

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АЦ)

13.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 2023 г.

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (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	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		23,49	30,77	85,80	719,85			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (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	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		27,91	35,75	98,03	830,04			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
67/2015	Винегрет овощной (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	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание		
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
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:		31,10	40,63	139,07	1 047,08			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
67/2015	Винегрет овощной (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	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание		
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
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:		36,51	48,51	165,12	1 244,13			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		17,94	32,00	132,60	897,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)

14.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет		
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка		
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		18,12	20,35	76,04	564,05			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
258/2007	Говядина духовая (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		
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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:		40,01	36,91	71,49	696,55			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет		
35/2001	Свекольник (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	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка		
455/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		37,71	24,40	112,83	845,08			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
35/2001	Свекольник (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	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка		
455/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		44,86	28,71	141,38	1 027,55			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
ТТК	Ватрушка со смородиной (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		
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какао 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	200					нет		
	Итого:		6,07	3,36	51,65	263,23			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
ТТК	Ватрушка со смородиной (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		
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какао 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	200					нет		
	Итого:		9,10	5,10	77,37	394,85			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АЦ)

15.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

"09" 2023 г.

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/336/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	18,50	16,48	61,36	472,78	запекание		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		34,94	31,00	85,44	762,96			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/336/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	37,32	34,85	98,98	835,62	запекание		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		46,05	38,47	106,10	966,50			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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	85,80	нет		
	Итого:		28,95	36,93	103,87	870,58			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		33,81	47,26	127,59	1 098,41			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	15,90	62,80	424,31	выпекание		
346/2015	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка		
	Итого:		7,73	15,95	79,40	492,81			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
282/2001	Булочка Домашняя (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	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка		
	Итого:		11,50	24,15	110,81	707,23			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АЦ)

16.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет		
Ф	Блинчики жареные с повидлом	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание		
	<i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>								
377/2007	Чай с сахаром	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
	<i>сахар, чай в/весовой черной</i>								
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	<i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>								
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		8,59	10,09	70,37	401,97			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
Ф	Блинчики жареные с повидлом	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание		
	<i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>								
377/2007	Чай с сахаром	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
	<i>сахар, чай в/весовой черной</i>								
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	<i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>								
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		10,92	13,70	70,38	443,96			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
24/2003	Салат Мазайка	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка		
	<i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>								
102/2007	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
	<i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,</i>								
241/2007	Говядина отварная	10	2,00	0,98		16,80	варка		
	<i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>								
293/2017	Птица жареная с маслом	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание		
	<i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>								
309/2015	Макаронные изделия отварные	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
	<i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>								
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>								
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:		46,55	40,13	110,70	1 043,64			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
24/2003	Салат Мазайка	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка		
	<i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>								
102/2007	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
	<i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,</i>								
241/2007	Говядина отварная	10	2,00	0,98		16,80	варка		
	<i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>								
293/2017	Птица жареная с маслом	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание		
	<i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>								
309/2015	Макаронные изделия отварные	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
	<i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>								
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>								
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:		53,82	51,26	135,42	1 272,27			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
406/467/201 5	Пирожки печеные с картофелем и луком	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание		
	<i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)</i>								
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		12,10	8,64	50,52	329,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
406/467/201 5	Пирожки печеные с картофелем и луком	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
	<i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)</i>								
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АЦ)

18.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

"09" 2023 г.

" " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
377/2007	Чай с сахаром (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		35,72	17,44	79,12	623,57			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
377/2007	Чай с сахаром (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		46,13	19,06	89,38	719,46			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение		
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	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:		38,04	32,27	106,76	839,00			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение		
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	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:		49,73	42,90	140,40	1 122,35			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		14,22	17,50	72,36	501,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		16,42	22,16	103,48	680,58			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова