

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)
09.01.2024Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

"29" 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 (168.27)									
319/455/200 3	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		23,93	16,13	98,84	639,80			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
319/455/200 3	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	150	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,76	19,85	115,31	761,31			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
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		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		46,55	28,65	118,59	971,71			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
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		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		50,15	40,27	143,91	1 192,29			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
387/2003	Компот из клубники свежемороженной (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	Итого:		8,00	18,20	84,10	534,05			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
387/2003	Компот из клубники свежемороженной (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	Итого:		11,80	27,20	117,10	764,55			

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 (АМ)

10.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

"29" 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	237,01	варка
377/2007	Чай с лимоном (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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,23	16,29	100,42	655,64	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,48	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
377/2007	Чай с лимоном (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:		27,97	18,59	115,02	748,79	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
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
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
156/2021	Овощи отварные	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
Пермь	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					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:		33,84	37,72	75,64	736,42	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
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
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
156/2021	Овощи отварные	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Пермь	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,86	49,44	101,18	972,11	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,54	17,73	106,66	628,53	

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 (АМ)

11.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

"20" 2023 г.

" " 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	Рыбные палочки (масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо авора борвалис 1/7)	80	0,03	4,13	0,04	37,40	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		7,86	10,86	70,40	414,30	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Рыбные палочки (масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо авора борвалис 1/7)	100	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,79	16,23	80,41	509,14	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		26,71	23,03	103,28	704,69	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,56	26,61	136,02	947,68	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		5,09	6,53	49,61	278,57	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4061/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		7,68	5,44	58,15	313,33	

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 (АМ)

12.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

"29" 2023 г.

" " 2023 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
258/2007	Говядина духовая (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	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,81	11,72	67,38	479,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
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
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,95	25,40	75,54	567,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/1ч	Сердце в соусе (лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		42,67	26,27	126,17	949,53	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/1ч	Сердце в соусе (лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		55,46	33,71	154,73	1 175,18	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,43	3,66	56,12	284,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	6,71	65,60	353,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

13.01.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
ГМО и БАД не используются							
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		25,99	18,35	109,88	709,33	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		30,05	21,78	122,65	806,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (варошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,36	0,30	51,97	припускание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		15,31	32,92	111,73	866,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (варошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,39	0,40	0,33	57,74	припускание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	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:		18,81	43,72	135,75	1 098,22	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи 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
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		14,60	7,80	50,71	328,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		19,56	10,48	77,29	478,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова