

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (АР)  
11.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

"29" \_\_\_\_\_ 2023 г.

" " \_\_\_\_\_ 2023 г.

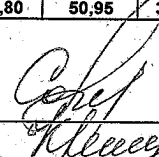
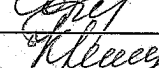
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал/г	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b> <i>(огурцы свежие)</i>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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>40,77</b>	<b>33,76</b>	<b>93,01</b>	<b>838,77</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b> <i>(огурцы свежие)</i>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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>45,70</b>	<b>37,38</b>	<b>102,24</b>	<b>926,58</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	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>26,96</b>	<b>24,03</b>	<b>103,73</b>	<b>716,59</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	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>39,81</b>	<b>27,61</b>	<b>136,47</b>	<b>959,58</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2004	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,51</b>	<b>12,89</b>	<b>42,41</b>	<b>328,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>11,80</b>	<b>50,95</b>	<b>362,83</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 (АР)**  
**13.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

"20" 2023 г.

" " 2023 г.


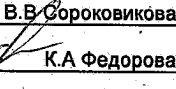
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
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>22,14</b>	<b>33,70</b>	<b>103,80</b>	<b>806,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
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>25,64</b>	<b>41,89</b>	<b>116,57</b>	<b>944,22</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,39</b>	<b>35,27</b>	<b>116,31</b>	<b>918,45</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	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>39,70</b>	<b>51,53</b>	<b>146,45</b>	<b>1 224,14</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
4062007/14/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
 В.В. Сороковикова  
  
 К.А. Федорова