

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (АЦ)**  
**10.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

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, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	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
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>21,06</b>	<b>31,23</b>	<b>100,36</b>	<b>769,90</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	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
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>25,10</b>	<b>36,26</b>	<b>115,16</b>	<b>889,30</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					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>33,75</b>	<b>36,70</b>	<b>74,68</b>	<b>722,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200					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>44,77</b>	<b>48,42</b>	<b>100,22</b>	<b>958,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,02</b>	<b>11,82</b>	<b>78,57</b>	<b>449,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,54</b>	<b>17,73</b>	<b>106,66</b>	<b>628,53</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В Сороковикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (АЦ)**  
**12.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

"29" 2023 г.

" " 2023 г.

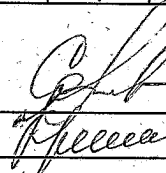
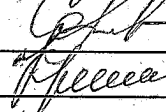
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
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>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,38</b>	<b>13,51</b>	<b>37,42</b>	<b>316,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
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>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,71</b>	<b>17,12</b>	<b>37,43</b>	<b>357,99</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</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
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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>42,53</b>	<b>24,83</b>	<b>125,24</b>	<b>932,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</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
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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>55,30</b>	<b>31,98</b>	<b>153,62</b>	<b>1 154,91</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,66</b>	<b>55,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

  
 В.В Сорокикова  
  
 К.А Федорова