

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)

15.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой 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>22,99</b>	<b>30,97</b>	<b>87,50</b>	<b>723,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой 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>	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>27,41</b>	<b>35,95</b>	<b>99,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</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
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	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 с маслом</b> (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	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	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
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>34,27</b>	<b>34,38</b>	<b>132,36</b>	<b>976,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</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
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	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 с маслом</b> (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
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	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
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>39,86</b>	<b>40,46</b>	<b>154,36</b>	<b>141,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,60</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,60</b>	<b>691,50</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 (АЦ)

16.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

"09" 01 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,86</b>	<b>23,54</b>	<b>77,01</b>	<b>592,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
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
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
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>36,10</b>	<b>23,30</b>	<b>68,16</b>	<b>632,02</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</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</b> (картофель свежий, лапсовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	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> (лапсовый 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 сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>845,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</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</b> (картофель свежий, лапсовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	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> (лапсовый 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 сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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>44,65</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 016,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (орожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (орожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</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 (АЦ)  
17.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

"09" 01 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
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
	<b>Итого:</b>		<b>32,72</b>	<b>28,45</b>	<b>86,89</b>	<b>735,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
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
	<b>Итого:</b>		<b>38,16</b>	<b>32,25</b>	<b>93,64</b>	<b>823,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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 с маслом</b> (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	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	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>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,86</b>	<b>37,16</b>	<b>120,00</b>	<b>944,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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 с маслом</b> (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	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	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>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,72</b>	<b>47,49</b>	<b>143,72</b>	<b>1 172,71</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,96</b>	<b>14,13</b>	<b>72,12</b>	<b>450,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>12,16</b>	<b>18,79</b>	<b>103,24</b>	<b>629,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерий:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АЦ)

18.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

" 09 01 2024 г.

" " " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет		
ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		8,44	10,84	68,95	407,92			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет		
ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>		11,49	14,61	73,17	471,36			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
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		
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	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>		29,48	25,93	117,14	884,12			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
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		
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	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>		41,33	35,08	150,56	1133,32			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный какао)	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	<b>Итого:</b>		10,18	7,28	68,80	225,20			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный какао)	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	<b>Итого:</b>		12,17	8,42	92,40	337,80			

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 (АЦ)  
20.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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>20,51</b>	<b>13,13</b>	<b>58,01</b>	<b>445,17</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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>31,72</b>	<b>17,54</b>	<b>68,21</b>	<b>555,83</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка		
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		
321/2015	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение		
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>37,77</b>	<b>30,81</b>	<b>99,77</b>	<b>797,56</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка		
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		
321/2015	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение		
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>49,41</b>	<b>40,59</b>	<b>131,74</b>	<b>1 066,58</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание		
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>		<b>12,82</b>	<b>16,82</b>	<b>65,77</b>	<b>466,02</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль)	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание		
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,86</b>	<b>645,53</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова