

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)  
22.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

14 01 2024 г.

" " " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
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		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>22,93</b>	<b>19,22</b>	<b>72,69</b>	<b>568,41</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
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		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	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>32,91</b>	<b>27,88</b>	<b>90,70</b>	<b>720,28</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, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет		
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
220/2003	<b>Чахохбили без муки</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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>39,15</b>	<b>36,15</b>	<b>102,47</b>	<b>891,78</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, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет		
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
220/2003	<b>Чахохбили без муки</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,56	30,09	4,35	399,37	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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>50,21</b>	<b>47,65</b>	<b>126,13</b>	<b>1134,66</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>1,07</b>	<b>0,24</b>	<b>10,93</b>	<b>57,05</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>1,51</b>	<b>0,34</b>	<b>14,97</b>	<b>78,55</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
23.01.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> <small>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
382/2007	<b>Какао с молоком без сахара</b> <small>(какао порошок, молоко)</small>	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>24,02</b>	<b>21,77</b>	<b>38,26</b>	<b>450,42</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> <small>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
382/2007	<b>Какао с молоком без сахара</b> <small>(какао порошок, молоко)</small>	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>32,82</b>	<b>29,21</b>	<b>43,40</b>	<b>571,70</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	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
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</small>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> <small>(кислота лимонная, яблоки)</small>	200	0,10	0,10	2,46	11,80	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>40,38</b>	<b>41,03</b>	<b>67,45</b>	<b>807,97</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</small>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> <small>(кислота лимонная, яблоки)</small>	200	0,10	0,10	2,46	11,80	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>47,47</b>	<b>48,35</b>	<b>89,88</b>	<b>992,16</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупя гречневая, молоко, соль)</small>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупя гречневая, молоко, соль)</small>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</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 (Д)

24.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

"18" 01

2024 г.

" " 2024 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
<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
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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,12</b>	<b>25,88</b>	<b>78,17</b>	<b>639,00</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
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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,87</b>	<b>34,47</b>	<b>91,35</b>	<b>777,37</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (овощек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (овощек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	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
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов без сахара</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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>29,36</b>	<b>24,66</b>	<b>72,58</b>	<b>645,05</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (овощек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (овощек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	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
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов без сахара</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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>40,52</b>	<b>32,56</b>	<b>95,89</b>	<b>877,27</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</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 (Д)  
25.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай верховой черный)</i>	200			0,00	0,01	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>22,69</b>	<b>13,97</b>	<b>53,99</b>	<b>435,66</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай верховой черный)</i>	200			0,00	0,01	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	84,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,23</b>	<b>16,10</b>	<b>62,99</b>	<b>494,61</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, сееле, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	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		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	шт	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение		
305/2007	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	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>35,13</b>	<b>43,49</b>	<b>89,04</b>	<b>900,06</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, сееле, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	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		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение		
450/2003	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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>47,15</b>	<b>56,90</b>	<b>113,67</b>	<b>1 167,81</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>6,00</b>	<b>6,80</b>	<b>19,20</b>	<b>165,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет		
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>6,20</b>	<b>7,00</b>	<b>24,10</b>	<b>188,50</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (Д)**  
**26.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

" 12 " 01 2024 г.

" " " 2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</small>	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> <small>(капустя свежая, кислота лимонная, лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</small>	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <small>(лимоны, чай весовой черный)</small>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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>35,94</b>	<b>29,21</b>	<b>37,00</b>	<b>560,12</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</small>	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная без муки</b> <small>(капустя свежая, кислота лимонная, лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</small>	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <small>(лимоны, чай весовой черный)</small>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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>42,55</b>	<b>38,76</b>	<b>42,65</b>	<b>693,94</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <small>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(кочедын с/м, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <small>(лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</small>	75/75	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <small>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</small>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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>44,58</b>	<b>21,98</b>	<b>95,54</b>	<b>741,96</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <small>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(кочедын с/м, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <small>(лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</small>	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <small>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</small>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>57,34</b>	<b>29,72</b>	<b>123,12</b>	<b>966,20</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупа рисовая, молоко, соль)</small>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупа рисовая, молоко, соль)</small>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</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 (Д)

27.01.2024

Согласовано:

Директор  
МБОУ(А)У

" 17 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. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
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
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> <i>(молоко, чай ароматизированный)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	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>23,24</b>	<b>18,57</b>	<b>74,47</b>	<b>539,02</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
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
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> <i>(молоко, чай ароматизированный)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
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>34,29</b>	<b>21,62</b>	<b>92,98</b>	<b>711,40</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>(капустя свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> <i>(кислота лимонная, курага)</i>	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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>28,54</b>	<b>31,34</b>	<b>82,54</b>	<b>734,23</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>(капустя свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> <i>(кислота лимонная, курага)</i>	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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>33,43</b>	<b>40,26</b>	<b>102,79</b>	<b>936,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова