

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)**  
**25.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

"14" \_\_\_\_\_ 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<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 (236.06)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<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 (240.42)</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
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<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 (259.17)</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
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	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
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<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>1 141,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> <i>(коктейль молочный какао 0,2 ка п/пр стакан /нмз/)</i>	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 (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> <i>(коктейль молочный какао 0,2 ка п/пр стакан /нмз/)</i>	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: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)  
26.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

" 14 " 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</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 (236.06)</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
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<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 (240.42)</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, лавровый 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 окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый 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
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<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 (259.17)</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, лавровый 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 окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый 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
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<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>1 015,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи 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> (йогурт 2,5% лесные ягоды 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	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 (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи 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> (йогурт 2,5% лесные ягоды 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	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: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова