

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АГ)

06.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(А)У

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, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,10</b>	<b>19,72</b>	<b>50,71</b>	<b>485,43</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,28</b>	<b>25,89</b>	<b>56,42</b>	<b>580,77</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
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
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>35,81</b>	<b>40,15</b>	<b>58,91</b>	<b>741,97</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>40,47</b>	<b>47,02</b>	<b>52,93</b>	<b>801,21</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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,10</b>	<b>0,28</b>	<b>9,57</b>	<b>51,85</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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,54</b>	<b>0,38</b>	<b>13,61</b>	<b>73,35</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 (АМ)**  
**06.02.2024**

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

" 02 " 02 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, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
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
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>28,54</b>	<b>25,88</b>	<b>81,77</b>	<b>629,10</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
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
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,04</b>	<b>33,67</b>	<b>99,67</b>	<b>791,59</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	90	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	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
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	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>26,85</b>	<b>34,01</b>	<b>99,90</b>	<b>838,41</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	14,75	18,15	6,46	248,11	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
156/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	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>32,41</b>	<b>40,56</b>	<b>122,91</b>	<b>1 011,95</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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>23,07</b>	<b>99,05</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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,34</b>	<b>0,30</b>	<b>27,11</b>	<b>120,55</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)

06.02.2024

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. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<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		
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>18,82</b>	<b>34,08</b>	<b>106,47</b>	<b>815,33</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</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		
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>19,72</b>	<b>34,64</b>	<b>111,60</b>	<b>844,64</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		
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		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	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>	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>27,10</b>	<b>38,16</b>	<b>98,94</b>	<b>873,00</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		
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		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	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		
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	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>32,69</b>	<b>48,84</b>	<b>121,99</b>	<b>1 083,93</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
479 спр	<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		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</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)

06.02.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 06 " 02 2024 г.

" " " 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
382/2007	<b>Какао с молоком без сахара</b> <i>(какао порошок, молоко)</i>	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>29,87</b>	<b>20,97</b>	<b>64,05</b>	<b>570,49</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
382/2007	<b>Какао с молоком без сахара</b> <i>(какао порошок, молоко)</i>	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>35,28</b>	<b>27,21</b>	<b>74,59</b>	<b>689,33</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
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
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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>40,98</b>	<b>41,00</b>	<b>76,31</b>	<b>843,82</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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>48,07</b>	<b>48,32</b>	<b>98,74</b>	<b>1 028,01</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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,10</b>	<b>0,28</b>	<b>9,57</b>	<b>51,85</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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,54</b>	<b>0,38</b>	<b>13,61</b>	<b>73,35</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В Сорокикова

К.А Федорова