

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

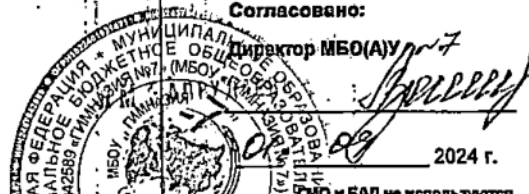
Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)
01.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда (г)	Валюты (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
319/465/2003	Тфтели мясные школьные (говядина с/м, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,30	13,71	97,98	616,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
319/465/2003	Тфтели мясные школьные (говядина с/м, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	160	14,40	8,45	15,36	185,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30,22	16,90	114,27	731,64	нет
	Итого:		43,08	48,17	109,87	1 080,03	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,10	4,67	68,60	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	95	23,12	29,55	0,11	359,28	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,08	48,17	109,87	1 080,03	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	110	25,70	38,48	0,16	432,29	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		50,03	67,91	133,86	1 308,05	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	481,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	76,40	679,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сору
Е.В. Сорокикова
КА Федорова
СВ КУРОЧКИНА



Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
 02.04.2024

2024

2024

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной пищевой продукт
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
8/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	180	6,76	9,42	16,48	170,68	нет
162/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,51	11,72	37,05	289,00	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 000 палочек, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,86	33,64	108,29	628,99	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	180	6,76	9,42	16,48	170,68	нет
162/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,36	13,07	35,31	289,32	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 000 палочек, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,71	34,89	106,66	833,32	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	64,72	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,46	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	65	13,30	20,46	5,95	280,70	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
168/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,60	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31808-2016	Хлеб пшеничный	45	9,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,32	33,02	86,14	788,62	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,76	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,46	11,90	исключение
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	110	14,80	28,40	8,54	322,81	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
168/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31808-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	23,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,13	40,31	113,70	867,88	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
478 стр	Булочка Абрикосника (буженина сухая, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	8,42	12,60	62,78	394,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:		14,96	17,60	96,38	602,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
478 стр	Булочка Абрикосника (буженина сухая, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,68	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	776,68	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороковикова
 В.В. Сороковикова
 И.А. Федорова
 С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (О,АР)
03.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Блины	Блюда	Жиры	Углеводы	Земл. ценность, кал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64			72,00	нет
♀	Блинчики жареные со сгущенным молоком (Блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
♀	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,77	11,17	50,09	340,25	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
♀	Блинчики жареные со сгущенным молоком (Блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
♀	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,10	14,75	50,10	382,24	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свежая соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,82	33,34	115,28	666,01	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свежая соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофеля свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		81,04	45,18	143,11	1 112,89	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,37	3,66	55,92	282,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	351,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

КА Федорова

СВ КУРОЧКИНА

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
04.04.2024

Согласовано:
Директор МБОУ
2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и состав технологической карты	Единица измерения	Сметана	Масло	Уксусный	Сахар	Соль	Итого	Основной технологической процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
70/2007	Огурцы свежие								
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая 0х5 см, хлеб пшеничный)	20	40,16	0,02	0,50			2,80	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,08	14,24	13,35			228,20	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	150	3,07	4,80	20,44			137,25	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200/16	0,07	0,02	15,00			60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	8,54	5,00	83,60			208,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49			70,50	нет
	Итого:		20	1,43	0,32	18,42		42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
70/2007	Огурцы свежие								
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая 0х5 см, хлеб пшеничный)	30	0,24	0,03	0,75			4,20	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,48	16,88			229,00	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	180	3,68	5,76	24,53			164,70	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200/16	0,07	0,02	15,00			60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	8,54	5,00	83,60			208,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32			94,00	нет
	Итого:		20	1,43	0,32	18,42		42,90	нет
Обед для 1-4 классов (262.44)									
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, закл. горошком (картофель вареный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,65			69,70	нет
62/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,82	10,93			103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 5 см)	10	1,87	1,61				22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45			11,80	выпекание
481/2004	Тфтели из тощей с соусом томатным (говядина 5 см, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,78	17,31	18,67			281,78	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	8,08	38,54			243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника 5 см, сахар)	200	0,40	0,20	16,10			73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,59	0,45	21,74			105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42			42,90	нет
	Итого:		31,72	35,61	122,80			844,88	
Обед для 5-11 классов (272.13)									
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, закл. горошком (картофель вареный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,16	8,25			99,50	нет
62/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,82	10,93			103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 5 см)	10	1,87	1,61				22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45			11,80	выпекание
481/2004	Тфтели из тощей с соусом томатным (говядина 5 см, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,61	21,88	23,24			357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,92	7,31	48,37			292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника 5 см, сахар)	200	0,40	0,20	16,10			73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98			141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83			85,80	нет
	Итого:		40,80	44,38	154,18			1186,77	
Полдник для 1-4 классов (65.09)									
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	4,33	2,36	46,86			222,03	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40			118,00	нет
	Итого:		9,93	8,76	55,28			340,03	
Полдник для 5-11 классов (65.09)									
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	2/75	6,62	3,68	68,24			344,00	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40			118,00	нет
	Итого:		14,62	12,36	77,64			462,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

С.В. Сорокорекова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
2024 г.

Меню (О,А,Р)
05.04.2024



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
	Итого:		19,87	22,62	95,14	667,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.88)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,60	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
	Итого:		25,62	27,63	107,21	785,47	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
99/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	226,77	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		26,35	23,66	65,65	677,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
99/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,78	21,31	315,63	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		36,90	31,73	106,20	696,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сороковикова
КА Федорова
СВ КУРОЧКИНА

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)

05.04.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Особенности тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
281/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м с/к)	200	17,08	16,09	41,08	352,00	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/75	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	23,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		21,08	16,83	107,83	642,07	
Завтрак для 6-11 классов (247.86)							
281/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м с/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/75	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	23,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,80	нет
	Итого:		32,11	19,88	128,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (соевый зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	79,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	18,00	185,00	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		30,37	31,88	83,17	810,25	
Обед для 6-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (соевый зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
88/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	79,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,82	6,93	19,21	162,00	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		35,28	40,90	113,42	1 012,57	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1898	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошковые)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
355/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	3,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 6-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1898	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошковые)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
844/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина
Федорова
Курочкина

В.В Сорокина

КА Федорова

СВ Курочкина

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

25.03

2024 г.

Меню (АЦ)

02.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Цена	Жир	Углеводы	Снеж. жирность, г/мл	Осложной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	6,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,36	33,74	109,99	832,99	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	6,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,80	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,21	35,09	108,25	837,32	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкое
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	95	13,30	20,46	6,85	260,70	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,32	33,02	88,14	768,52	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	81,20	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкое
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	80,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,83	16,83	85,90	нет
	Итого:		33,13	40,31	113,70	887,86	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 сгр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	384,00	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	88,36	600,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 сгр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,82	17,16	83,88	573,58	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,68	778,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

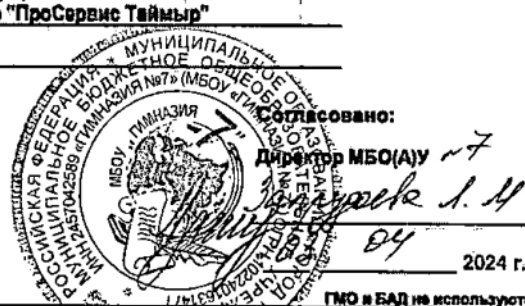
В.В. Курочкина

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (АЦ)
03.04.2024



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,80		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,71	11,17	49,89	338,25	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,04	14,78	49,90	380,24	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (овсянка 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	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,82	33,34	115,28	688,01	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (овсянка 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	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		61,04	45,18	143,11	1 112,89	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/4672 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (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	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,37	3,66	55,92	282,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4672 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (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	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,67	6,71	65,40	351,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2024 г.

Меню (АЦ)

05.04.2024



ТЭО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		19,67	22,62	65,14	667,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,60	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		25,62	27,63	107,21	785,47	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	южение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	18,83	65,80	нет
	Итого:		26,35	23,66	65,85	677,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	южение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,90	31,73	108,20	896,66	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2 015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

28.03 2024 г.

Меню (АР)
04.04.2024

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
362 ЕСТН	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	25,97	8,28	86,51	528,20		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
362 ЕСТН	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	208,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	31,13	9,02	85,21	587,10		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,76	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купеческое
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,78	17,31	18,67	281,78	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	249,76	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	31,72	35,61	122,50	944,68		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,76	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купеческое
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	16,81	21,68	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	40,80	44,38	154,15	1188,77		
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи)	100	4,33	2,36	45,66	222,03	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	9,93	8,76	65,28	340,03		
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	14,52	12,38	97,64	562,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

СВ Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"дс" 06.04.2024 г.

Меню (АР)
06.04.2024



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,08	352,00	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,06	16,83	107,83	642,07	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <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
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,11	19,88	126,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,18	23,27	0,56	319,32	варка
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,08	47,13	92,89	991,57	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		48,28	58,53	113,12	1 221,36	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
4062/007/714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	19,58	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сороковикова


К.А. Федорова
С.В. Курочкина

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
25.03 2024 г.

Меню (АМ)
01.04.2024

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ
Сорокина
04 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Единица измерения	Цена за единицу измерения	Количество	Сумма	Замр. стоимость, руб.	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
318/455/2 003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110			11,63	151,25	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,43	16,15	98,91	632,29	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
318/455/2 003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	160	14,40	8,45	15,38	195,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,45	9,04	47,46	312,77	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,38	18,83	115,38	781,91	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел горошком и яблоками (борщук зелёный консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	66,80	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	21,99	18,83	0,23	258,18	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,84	38,85	118,28	1 029,77	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел горошком и яблоками (борщук зелёный консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,28	287,02	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,18	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,78	43,73	145,31	1 223,82	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		0,90	0,20	23,07	99,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Апельсины свежие	150	1,35	0,30	12,14	64,50	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		1,34	0,30	27,11	120,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

В.В. Сорокина
КА Федорова
СВ Курочкина

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

02.04.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	236,72	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,30	0,20	8,10	43,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,49	28,79	87,91	765,33	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	39,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	18,03	42,51	362,65	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,30	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,97	32,68	98,98	677,97	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,08	12,33	54,72	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2023	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,80	5,00	37,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминками)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,07	28,87	87,10	723,93	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,76	18,16	6,46	248,11	запекание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,69	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,65	32,03	114,62	885,88	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		8,59	16,22	92,98	552,84	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/78	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		12,36	24,17	124,39	765,02	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

В.В УРОЧКИНА

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

04
2024 г.

Меню (АМ)

03.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование в краткой характеристике блюда	Выход блюда	Сметана	Мясо	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,10	11,52	83,85	451,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,31	15,93	74,05	581,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной /без лука/ (борюшек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,91	34,74	124,76	916,90	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной /без лука/ (борюшек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		51,15	46,86	154,46	1 173,94	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/4672 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи 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
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,37	3,66	55,92	282,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4672 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	351,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

04.04.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Цена			Эксп. стоимость / шт.	Основной тепловой процесс
			Без НДС	С НДС	С НДС с учетом НДС		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,60	2,80	нет
234/2016	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	90	2,99	8,80	12,85	128,08	выпекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	6,84	24,45	162,70	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,39	13,84	85,61	811,88	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,76	4,20	нет
234/2016	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	выпекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,80	7,01	29,34	195,24	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,83	16,19	97,02	659,42	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (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	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	185	12,76	17,31	18,67	281,79	выпекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	6,73	7,53	39,57	280,64	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	79,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,60	36,05	122,89	949,56	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,93	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	185	16,81	21,66	23,24	357,27	выпекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,46	9,04	47,48	312,77	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	79,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,70	45,11	154,82	1195,14	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (орожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		4,99	2,45	72,88	334,88	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (орожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	98,24	444,00	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		9,60	6,05	115,26	556,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (AM)
05.04.2024



04 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Сметана	Жирность	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,81	17,86	69,71	619,63	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		29,13	25,48	79,96	682,26	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,08	3,94	65,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорота куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	109,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		26,10	22,88	85,40	665,44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овощи консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорота куриное с/м б/к)	276	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,84	139,20	нет
	Итого:		38,65	30,73	107,75	885,08	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,88	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2-015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

28.03 2024 г.

Меню (АМ)
06.04.2024

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Углеводы	Жиры	Белки	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	17,06	19,09	41,06	352,00	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,06	16,83	107,83	642,07	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,11	19,88	126,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
241/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, дворовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,38	0,30	13,52	припускание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	182,70	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		16,81	24,28	101,08	713,46	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
241/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
88/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, дворовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,89	0,40	0,33	15,02	припускание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	196,24	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		20,21	33,18	122,98	914,82	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
4062/0077 714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
	Итого:		15,60	7,80	67,50	441,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007 714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	76	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
	Итого:		20,56	10,48	94,08	592,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

С.В. Курочкина