



Согласовано:
Директор:
МБОУ (АУ)

№ 7

П.М. ЗАПРУДАЕВА

12.01 2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
15.01.2024

09.01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Валовый вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай боковой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		23,48	30,77	65,60	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	28,40	15,48	368,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай боковой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,78	89,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (морковь свежая, консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соевая соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,08	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ тушеный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,93	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	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:		34,27	34,38	132,36	978,61	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (морковь свежая, консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соевая соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ тушеный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,93	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,60	4,40	212,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		39,88	40,48	154,38	1141,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

В.В. Сороченкова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Инженер-технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заседующий производством:
Д.Е.И.
2024.01.15



Согласовано:

Директор МБОУ АУ

№ 7

Л.М. ЗАПРУДАЕВА

12.01.2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
16.01.2024

09.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводм	Энерг. ценность калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	150	6,75	6,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			17,26	23,34	74,71	583,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	0,96	6,65		106,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,85	19,87	259,47	тушение
378/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			38,50	23,10	65,66	623,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,78	1,05	3,88	38,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, отварной лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	60	16,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (отварной лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	8,09	38,84	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			37,71	24,40	112,83	645,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, отварной лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	Соус красный основной (отварной лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,22	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			44,65	28,27	139,63	1 015,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,66	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	209,00	нет
Итого:			10,87	7,36	79,26	431,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,82	6,96	68,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	209,00	нет
Итого:			13,36	11,96	101,84	653,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии
Заведующий производством

С.В. Курочкина
В.В. Серокозикова
КА Федорова
С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О,А,Р)
17.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

И.М. Запрудасба

№ 7

2024 г.

12 01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда, шт.	Злаки, г	Жиры, г	Углевод м	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
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		
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		32,72	28,45	86,89	736,76			
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		
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		38,16	32,25	93,64	823,09			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
17/2003	Салат Бурячок (борщек заправленный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	69,00	варка		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сваренные консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,86	4,32	23,01	142,35	варка		
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка		
31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,89	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		29,39	37,12	94,78	641,15			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
17/2003	Салат Бурячок (борщек заправленный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,68	113,33	варка		
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сваренные консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	16,85	354,36	запекание		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	3,43	5,16	27,62	170,82	варка		
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка		
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	139,26	нет		
	Итого:		34,26	47,45	119,50	1 068,98			
Полдник для 1-4 классов (65.09)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		9,42	12,50	85,16	494,00			
Полдник для 5-11 классов (65.09)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,88	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		11,62	17,16	116,28	663,88			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии
Заведующий производством

С.В. В.В. Сорочкина
К.А. Федорова
С.В. Курочкина



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
18.01.2024

Директор МБОУ(АУ)

Э.М. ЗАПРУДАЕВА

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход		Жиры	Углевод	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс
		блюда	блюда				
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
16/2007	Сыр	20	4,64	6,90		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 (лимон, сахар, чай высшего черной)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		5,60	10,84	69,16	409,92	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,08	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 (лимон, сахар, чай высшего черной)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,86	14,61	73,37	473,36	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,08	6,89	49,02	нет
88/2015	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	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (клубника 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:		29,48	25,93	117,14	884,12	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	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	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,78	53,16	536,37	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (клубника 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	2,98	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		41,33	38,08	160,66	1133,32	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,88	2,29	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		10,18	7,28	68,80	225,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	6,07	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

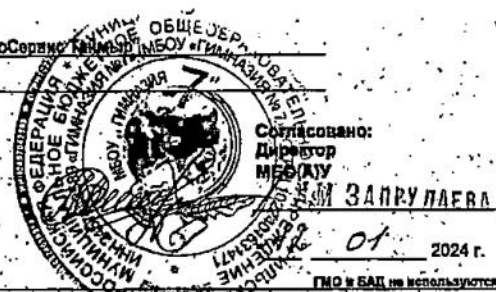
Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

В.В. Сорокинова

КА. Федорова

СВ Курочкина



Согласовано:
Директор
МБОУ

ЗАПРУЩАЕТСЯ

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

19.01.2024

№ 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белка	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
	Тартелетти рыбные из минтая						
239/2003	(пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	186	9,72	13,44	17,20	224,72	тушение
312/2007	Пюре картофельное						
	(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	9,07	4,80	20,44	197,25	варка
376/2015	Чай с сахаром						
	(сахар, чай высшего черного)	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 31808-2018	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:		11,22	18,33	55,55	568,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
	Тартелетти рыбные из минтая						
239/2003	(пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное						
	(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2015	Чай с сахаром						
	(сахар, чай высшего черного)	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 31808-2018	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:		18,61	26,04	120,21	815,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками						
	(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей						
	(борщ из зеленого консервированного, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	8,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная						
	(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
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
309/2015	Макаронные изделия отварные						
	(макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	169,46	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой						
	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2018	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:		39,55	27,01	92,62	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками						
	(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,88	83,85	нет
99/2007	Суп из овощей						
	(борщ из зеленого консервированного, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	8,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная						
	(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы						
	(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные						
	(макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой						
	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		51,49	31,14	117,15	981,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,60	897,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии
Заведующий производством

Солдатов
В.В. Сорокинова
КА Федорова
СВ Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О)
20.01.2024

2024 г.



Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

№ 7

С.М. ЗАПРУДОВА

12.01

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
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	228,77	тушение
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,01	12,93	58,31	441,17	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
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)	276	24,76	14,79	21,31	315,93	тушение
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,22	17,34	68,81	551,83	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	48,74	варка
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	18,17	11,91	255,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	160	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
356/2016	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	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,77	30,81	89,77	797,56	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
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	108,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,66	15,88	340,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,68	0,72	28,94	139,20	нет
	Итого:		49,41	40,69	131,74	1.088,68	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
426/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	58,17	359,02	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	67,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
426/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	160	10,54	17,73	84,28	538,53	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,88	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

С.В. Сорокозикова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню АР)
15.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Л.М. ЗАПРУДАЕВА

№ 7

09.01 2024 г.

12.01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. Ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное С/М БЖ, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,38	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,61	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,48	30,77	85,89	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное С/М БЖ, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		27,81	35,76	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное С/М)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина С/М, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,67	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная С/М, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		42,34	42,52	132,73	1 083,71	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное С/М)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина С/М, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,67	24,45	133,30	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная С/М, соль)	60	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	15,83	85,80	нет
	Итого:		53,88	58,24	156,74	1 344,90	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Коктейль молочный (коктейль молочный)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный (коктейль молочный)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

С.В. КУРОЧКИНА

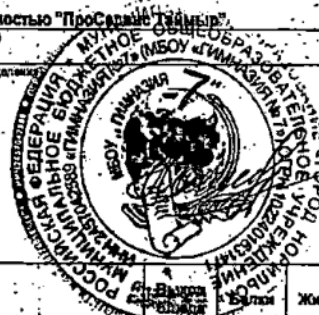
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (АР)
19.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)

№ 7



№ 01
2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица измерения	Белки	Жиры	Углевод. м	Энерг. ценность к кал.	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,50	2,60	нет
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, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,78	17,31	18,87	281,76	тушения
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2016	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:	2026	23,20	23,20	87,32	642,21	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
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	18,81	21,88	23,24	357,27	тушения
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,69	5,76	24,63	164,70	варка
339/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	2623	26,79	26,79	101,06	770,07	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
461/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (овощи замороженные консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	238,72	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,61	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31806-2016	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:	3955	27,01	27,01	92,52	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
461/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,85	нет
99/2007	Суп из овощей (овощи замороженные консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	276,42	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	15,83	85,80	нет
	Итого:	6149	31,14	31,14	117,15	861,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
286/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5	33,8	206	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,80	667,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	681,50	нет
286/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5	33,8	206	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,80	887,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

С.В. Курочкина
В.В. Сороковинова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)

15.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

М. ЗАПРУДАЕВА

18/7

09.01

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	блюда	белки	жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/К, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	29,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черныи)	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
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:		22,99	30,97	87,60	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/К, хлеб пшеничный)	110	15,90	29,40	15,48	368,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черныи)	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
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:		27,41	35,95	99,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,27	34,38	132,38	876,61	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	29,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,86	40,48	184,36	141,90	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
386/2007	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Коктейль молочный (коктейль молочный)	200	8,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	89,00	691,50	нет
	Коктейль молочный (коктейль молочный)	200	8,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-педагогический

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С. В. ОЩИПОВА

С. В. ОЩИПОВА

С. В. ОЩИПОВА

В.В. Сороховикова
К.А. Федорова
С.В. КUROCHKINA



г. Масовано:
Директор
М.П. Запрудева
№ 7
2024 г.

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

Меню (АЦ)
16.01.2024

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	0,42	15,46	170,59	нет
161/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	261,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2016	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:		18,86	23,64	77,61	592,14	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
15/2007	Сыр	30	6,86	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,66	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:		35,10	23,30	68,16	632,02	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	50	0,78	1,85	3,88	38,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе куриное тушиное с/м б/к, хлеб пшеничный)	50	18,85	7,35	7,40	178,40	варка
455/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,64	243,76	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		37,71	24,40	112,83	846,08	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе куриное тушиное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	198,99	варка
455/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		44,65	28,27	139,63	1 016,73	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,96	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,56	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	8,92	5,99	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,99	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
17.01.2024

2024 г.

№ 7

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность, калл	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	139,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		32,72	28,45	88,89	735,76	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	139,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		38,16	32,25	93,64	823,09	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,09	4,79	68,00	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	упаковка
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты студенческие с маслом (говядина свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорача куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,89	14,24	288,88	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
31805/2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805/2016	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		29,85	37,16	120,00	844,88	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,49	7,83	113,33	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	упаковка
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты студенческие с маслом (говядина свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорача куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,65	354,36	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
31805/2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
31805/2016	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,72	47,49	143,72	1172,71	
Полдник для 1-4 классов (65,09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,42	12,50	85,16	484,00	
Полдник для 5-11 классов (66,09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,62	17,16	116,28	663,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороховикова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушякова

Меню (АЦ)
20.01.2024



Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

12.01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
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	228,77	тушение
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черной)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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:		20,51	13,13	58,01	445,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
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	14,79	21,31	316,93	тушение
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черной)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	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:		31,72	17,54	68,21	555,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	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
321/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,69	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,77	30,81	99,77	787,66	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,58	15,88	340,00	тушение
321/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,69	0,06	27,76	134,65	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	23,94	139,20	нет
	Итого:		49,41	40,89	131,74	1 066,58	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	65,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	275	10,54	17,78	84,26	538,53	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,86	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: [подпись]
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: [подпись]
Заведующий производством: [подпись]

[подпись] В.В. Сорокикова
[подпись] К.А. Федорова
[подпись] СВ КУРОЧКИНА

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
15.01.2024



Составлено:
Директор
МБУО

САНДУЛОВА

№ 7

09.01.2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,80	12,03	200,23 запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34 варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00 варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00 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:		25,78	18,38	93,94	635,97
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,38	222,48 запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	283,19 варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00 варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	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:		29,84	18,70	107,28	726,67
Обед для 1-4 классов (252.44)						
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	8,02	4,37	75,06 варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00 варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	144,10 запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02 варка
168/2021-Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50 варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	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:		20,27	28,28	112,76	836,48
Обед для 5-11 классов (272.13)						
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10 варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00 варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,86	150,00 запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02 варка
168/2021-Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00 варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80 нет
	Итого:		37,79	24,24	133,41	983,02
Полдник для 1-4 классов (55.09)						
	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	461,00 нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05 варка
	Итого:		8,00	18,20	84,10	534,05
Полдник для 5-11 классов (55.09)						
	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50 нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05 варка
	Итого:		11,80	27,20	117,10	764,55

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии

В.В. Сороковова

К.А. Федорова

СВ Курочкина



Утверждено:

Начальник отдела

общественного питания

И.А. Ушакова

Меню (AM)
16.01.2024

2024 г.

№ 7

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Блюда	Блюда	Блюда	Углевод. к	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		25,21	11,52	65,08	470,87		
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	250	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		30,35	25,20	73,24	558,90		
Обед для 1-4 классов (252,44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,65	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	6,73	7,53	39,57	260,64	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		38,33	23,97	121,50	879,04		
Обед для 5-11 классов (272,13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,88	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	8,04	47,46	312,77	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:		45,30	28,12	148,48	1053,08		
Полдник для 1-4 классов (65,09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,68	222,03	выпекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
Итого:		6,37	2,42	76,03	348,28		
Полдник для 5-11 классов (65,09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,92	5,98	68,24	444,00	выпекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
Итого:		9,96	6,02	118,41	570,25		

Приятного аппетита!

В.В. Сороковикова

КА Федорова

СВ Курочкина

2024 г.

2024 г.



Согласовано:
Директор
ИЗО(А)У

И.М. ЗАПРУДЕРГА

№ 7

12.01

2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

17.01.2024

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БД не используется				Основной тепловой процесс
			Белок	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	3,99	5,61	42,18	237,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		34,94	20,66	80,25	689,84	
Завтрак для 6-11 классов (247.86)							
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	100	26,68	22,38	0,28	306,85	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,78	6,88	60,62	284,41	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		38,32	30,60	103,41	635,15	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (авокадо зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,86	5,06	4,73	68,00	варка
96/2007	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,82	20,80	25,00	318,46	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	182,70	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,16	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,66	0,45	21,74	106,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,38	38,38	106,63	679,08	
Обед для 6-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (авокадо зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,80	8,48	7,88	113,33	варка
96/2007	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,16	0,05	1,80	9,12	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	23,84	139,20	нет
	Итого:		62,03	48,62	131,70	1 080,63	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,65	15,90	82,80	424,81	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,65	15,90	105,20	514,81	
Полдник для 6-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	11,32	24,1	94,21	638,73	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,61	728,73	

Приятного аппетита!

С.В. Курочкина

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии
Заведующий производством

В.В. Сороскичева

КА Федорова

С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (АМ)
18.01.2024

Согласовано:
Директор
СМО(АУ)



09.01.2024 г.

№ 7
И.М. Запрудаева
01 2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика Блюда	Количество	Белки, г	Жиры, г	Углевод.ы, г	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								г	г
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,85	выпекание		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/1577	0,13	0,02	16,20	62,00	варка		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет		
	Итого:		0,39	2,1	63,58	271,62			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/1577	0,13	0,02	16,20	62,00	варка		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет		
	Итого:		0,4	2,76	63,59	277,61			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,08	8,89	49,02	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка		
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка		
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
31805-2018	Хлеб ржанопшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет		
	Итого:		29,23	24,93	119,69	672,22			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,78	53,15	538,87	варка		
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка		
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет		
31805-2018	Хлеб ржанопшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,08	34,08	160,11	1121,42			
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		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	Итого:		3,88	2,28	62,17	281,25			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/470/2015	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		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	Итого:		5,97	3,42	85,77	393,85			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии
Заведующий производством

В.В. Сорокикова
КА Федорова
СВ Курочкина

