

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (О, АР, АЦ)
18.03.2024



12.03 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (АО) №7
Сидуров С.А.
03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткое характеристика блюда	ГМО и БАД не используется				Углеводы	Зварг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (188.27)								
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,82	12,53	266,61	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	168,45	варка	
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		26,33	22,80	38,88	856,48		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,68	329,49	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	5,41	31,73	202,14	варка	
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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	18,32	94,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет	
	Итого:		29,41	28,02	88,23	776,53		
Обед для 1-4 классов (252.44)								
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,08	12,33	54,72	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (сорох тушёный сухой, картофель свежий, лавровый 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	0,88		18,80	варка	
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	13,88	8,73	259,15	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,64	243,75	варка	
ТИ 409/2008	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет	
	Итого:		47,88	27,15	138,15	1 041,32		
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	91,20	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (сорох тушёный сухой, картофель свежий, лавровый 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	0,88		18,80	варка	
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	28,70	16,81	10,19	302,34	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
ТИ 409/2008	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	28,89	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,89	нет	
	Итого:		57,12	31,27	171,21	1 247,89		
Полдник для 1-4 классов (55.09)								
Ф 388/2007	Печенье	100	7,50	18,00	68,00	481,00	нет	
	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)								
Ф 388/2007	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!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сороскикова
В.В. Сороскикова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АР)
19.03.2024

"12" 03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборному рациону	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	БЖУ	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
372/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,69	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
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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:		19,73	32,02	99,99	775,74	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
151/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00	нет
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,62	25,56	5,88	340,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	48,67	256,91	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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	42,80	нет
	Итого:		47,09	43,77	104,51	941,98	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, тваровый 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	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,98	15,62	228,11	запекание
158/2021	Овощи отварные (масло растительное, еврейская смесь с/м, соль)	150	7,92	4,89	5,12	98,21	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					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	42,80	нет
	Итого:		30,83	32,02	63,82	673,68	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, тваровый 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	квашивание
288/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,38	253,38	запекание
158/2021	Овощи отварные (масло растительное, еврейская смесь с/м, соль)	180	9,50	5,89	6,14	117,85	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		35,77	38,98	64,04	846,78	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,38	52,79	263,84	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	Итого:		12,58	8,38	86,39	469,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	208,00	нет
	Итого:		15,59	10,10	112,89	601,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АР)
20.03.2024

"13" 03 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной типовой 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
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	26,41	18,23	25,84	378,62	запекание
1064/2016	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		29,53	26,02	63,09	686,63	
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
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
1064/2016	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		38,33	32,10	91,70	813,11	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	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	квашение
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
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,76	23,97	88,48	737,77	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	100	1,43	8,59	9,29	120,22	варка
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
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	квашение
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	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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	23,34	139,20	нет
	Итого:		39,29	31,75	121,92	981,95	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (яблоки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	226,20	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	316,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/4702-016	Пирожки печеные с яблоками (яблоки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	276	5,97	3,42	70,80	397,80	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 технолог:

Заведующий производством:

Сорокинова

В.В Сорокинова

Е.С Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АЦ)
21.03.2024

12.03 2024 г.



Составлено:
Директор МБОУ (АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Блюда	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
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб)	100	2,69	18,13	10,25	197,48 запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25 варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	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:		10,19	22,02	78,90	687,91
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20 нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб)	110	2,88	17,00	11,38	211,10 запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70 варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00 варка
338/2016	Яблоки свежие (яблоки)	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:		12,40	23,93	89,19	623,90
Обед для 1-4 классов (262.44)						
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,89	5,06	3,94	65,02 нет
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	15,98	106,00 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)	165	12,76	17,31	18,57	281,76 тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,34	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:		32,09	30,43	128,39	939,88
Обед для 5-11 классов (272.13)						
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85 нет
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	15,98	106,00 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)	195	16,81	21,86	23,24	357,27 тушение
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	2,86	0,63	16,63	85,60 нет
	Итого:		40,45	39,83	164,60	1 171,06
Полдник для 1-4 классов (55.09)						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)	180	4,33	2,36	45,88	222,03 выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	6,00	21,60	нет
	Итого:		10,53	7,38	67,48	222,03
Полдник для 5-11 классов (55.09)						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00 выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	6,00	21,60	нет
	Итого:		15,12	10,86	109,84	444,00

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заседующий производством:

В.В. Сорокинова
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АР)
22.03.2024



13 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90	72,00	нет	
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	116,35	выпекание	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай espresso черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	варка	
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	14,91	15,77	73,69	499,25		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	8,98	8,85	108,00	нет	
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	18,60	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай espresso черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	17,24	19,38	73,60	541,24		
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, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
86/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	33,19	32,78	91,05	787,05		
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, соль)	100	1,75	6,18	9,25	89,50	нет
86/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	200	30,68	25,04	37,18	500,00	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	44,16	40,22	119,62	1023,50		
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай espresso черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	6,45	8,12	42,37	266,07		
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай espresso черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	9,04	8,32	59,76	347,90		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АР)
21.03.2024

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ
1.4

"13" 03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валюты	Энерг. ценность, ккал	Особенности технологического процесса
Завтрак для 1-4 классов (168.27)					
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	2,80 нет
228/2017	Птица отварная с маслом (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, соль, цыплята бройлеры с/м)	95	21,91	22,94	0,27 295,50 варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44 137,25 варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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:		29,41	28,83	88,92 656,05
Завтрак для 5-11 классов (247.86)					
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75 4,20 нет
228/2017	Птица отварная с маслом (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, соль, цыплята бройлеры с/м)	110	24,38	29,17	0,34 391,65 варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53 184,70 варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00 60,00 варка
338/2015	Яблоки свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80 47,00 нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32 84,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42 42,90 нет
	Итого:		33,80	36,10	78,16 774,45
Обед для 1-4 классов (252.44)					
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (вареный зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94 65,02 нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (вареная с/м, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38 106,00 варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67 281,78 тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44 168,45 варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76 170,00 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:		32,09	30,43	128,35 938,88
Обед для 5-11 классов (272.13)					
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (вареный зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57 108,85 нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (вареная с/м, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38 106,00 варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24 357,27 тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73 202,14 варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (листья 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	2,86	0,63	16,83 85,80 нет
	Итого:		40,45	39,83	164,50 1171,06
Полдник для 1-4 классов (55.09)					
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)	100	4,33	2,38	45,88 222,03 выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80 нет
	Итого:		10,53	7,38	67,48 222,03
Полдник для 5-11 классов (55.09)					
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)	2/75	8,92	5,96	88,24 444,00 выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80 нет
	Итого:		15,12	10,96	108,84 444,00

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
Е.С. Иващенко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (АЦ)
22.03.2024

13.03 2024 г.

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)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		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 высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
385/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,85	16,77	73,69	497,25	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	6,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	210	2,16	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
385/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,18	19,38	73,70	639,24	
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
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеная
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		33,19	32,76	91,00	797,05	
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
88/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	квашеная
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	230	30,86	25,04	37,18	500,00	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (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	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,15	40,22	119,82	1 023,50	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего черного)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		6,45	8,12	42,37	266,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/457/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего черного)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		9,04	8,32	59,76	347,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (AM)
18.03.2024

Согласовано:
Директор МБОУ
[Signature]

13.03.2024 г.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,05	13,37	13,34	240,01	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	6,60	5,91	35,91	219,34	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Т 31805-2	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,83	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,82	20,35	88,95	679,78	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,89	14,88	14,82	268,69	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	6,72	7,09	43,05	293,19	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		30,08	23,09	110,44	773,78	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок тушеный сухой, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	6,49	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
220/2003	Чахохбили (курица лимонная, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,80	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,75	7,53	39,57	260,84	варка
ТИ 409/2009	Компот из плодов свежемороженых (курица лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	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:		48,02	28,59	139,08	1.088,21	
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	91,20	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок тушеный сухой, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	6,49	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
220/2003	Чахохбили (курица лимонная, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
ТИ 409/2009	Компот из плодов свежемороженых (курица 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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		67,28	33,00	172,32	1.288,19	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
338/2018	Апельсины свежие	100	0,60	0,20	8,10	43,00	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, курица лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		0,60	0,20	23,07	99,05	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
338/2018	Апельсины свежие	160	1,34	0,30	12,14	84,50	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, курица лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		1,34	0,30	27,11	120,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

[Signature]
В.В. Софоровикова
Е.С. Иващенко

Утверждено
Заместителем директора по
корпоративному питанию
А.С. Лисаренко

Меню (АМ)

19.03.2024

13.03 2024 г.

Согласовано: *Васильев*
Директор МБОУ
Сорокин
23 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Валовый расход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	3,68	5,77	38,85	222,02	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	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	42,80	нет
	Итого:		29,32	25,61	98,77	693,42	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
232/2008	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
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,41	6,92	46,62	289,43	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	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	42,80	нет
	Итого:		37,00	33,35	108,51	822,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	30	12,89	12,88	15,62	226,11	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
Пермя	Кисель с витаминами	200					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	42,80	нет
	Итого:		30,28	31,02	63,47	681,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,38	253,38	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,65	варка
Пермя	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,46	37,98	84,49	834,88	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	6,04	3,38	52,79	283,84	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		6,70	3,47	79,81	396,69	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	275	9,05	5,10	78,09	395,78	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		9,71	5,19	105,11	508,63	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

Сорокин

В.В. Сорокинкова

Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Гисаренко

Меню (АМ)
20.03.2024



13.03.2024 г.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица блюда	Берёга	Жирность «ЖСЧ»	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Особенности технологического процесса
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,68	398,00	варка
1084/2019	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,83	0,28	27,18	110,02	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсовый чёрный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		23,29	19,12	105,25	683,42	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
1084/2019	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,83	0,28	27,18	110,02	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсовый чёрный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		33,27	27,78	123,26	845,29	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
242/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зёрна консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	50	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
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
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 цыпленка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, 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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		28,61	22,67	98,03	726,87	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
242/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зёрна консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
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
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 цыпленка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, 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	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		39,04	30,76	121,47	849,76	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2018	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)							
408/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	275	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

Сороловикова

В.В. Сороловикова
Е.С. Иващенко



Согласовано: *В.В. Сорокикова*
 Директор МБОУ

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию
 А.С. Писаренко

Меню (АМ)
 21.03.2024

"13" 03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
701/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	99	2,64	7,88	10,17	122,66	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	69,00	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:		10,07	14,81	82,83	508,58	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
701/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,93	8,75	11,30	136,30	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой 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
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	42,80	нет
	Итого:		12,27	16,93	93,82	676,83	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,89	5,08	3,94	65,02	нет
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	106,00	варка
481/2004	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)	195	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	6,91	35,91	219,34	варка
ТИ 408/2008	Компот из плодов свежемороженных (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	42,80	нет
	Итого:		32,19	31,82	135,81	890,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
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	106,00	варка
481/2004	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)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
ТИ 408/2008	Компот из плодов свежемороженных (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	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,86	41,61	165,85	1232,11	
Полдник для 1-4 классов (56,09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожо сухое, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,93	2,38	45,86	222,03	выпекание
348/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, 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 (56,09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожо сухое, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
348/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		9,58	6,05	115,28	556,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
 Ведущий технолог:
 Заведующий производством:

Сорокикова

В.В. Сорокикова
 Е.С. Иващенко

(основной вид)

(структурное подразделение)



Согласовано: *[Signature]*
 Директор МБОУ "Школа № 1" *[Signature]*
 03 2024 г.

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию
 А.С.Писаренко

Меню (АМ)
 22.03.2024

"13" 03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
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	394,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,04	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1084/2018	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:		34,62	30,46	119,68	857,21	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,68	5,78	415,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках Черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1084/2018	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	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,60	нет
	Итого:		44,67	40,43	125,06	1043,34	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (без лука) (картофель свежий консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные,	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено, 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 окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце говяжье с/м, хлеб)	210	19,43	17,43	38,49	373,91	запекание
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	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,60	нет
	Итого:		29,38	28,61	98,15	787,66	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука (картофель свежий консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные,	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
88/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено, 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 окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце говяжье с/м, хлеб)	280	28,25	23,75	47,54	506,91	запекание
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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,48	37,93	129,55	1018,81	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
408/2007	Пирожки пшеничные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйца (1 яйцо))	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		4,98	6,51	48,01	270,07	
Полдник для 5-11 классов (65,09)							
408/467/2015	Пирожки пшеничные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйца (1 яйцо))	278	7,50	6,69	50,40	291,60	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	351,60	

Приятного аппетита!

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

[Signature] В.В.Сороковикова
[Signature] Е.С.Ивашенко