



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР, АЦ)  
22.01.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ (А) № 7  
Богото Д.Н.

15.01.2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,56	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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
	<b>Итого:</b>		<b>26,33</b>	<b>22,50</b>	<b>88,68</b>	<b>656,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,95	329,49	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 в пакетиках)	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	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,41</b>	<b>29,02</b>	<b>88,23</b>	<b>775,63</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущеный сухой, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	149,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, перец красный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, помидоры)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,13</b>	<b>29,13</b>	<b>124,98</b>	<b>966,69</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущеный сухой, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	149,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, перец красный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, помидоры)	175	28,70	16,31	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
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>66,08</b>	<b>34,51</b>	<b>152,39</b>	<b>1169,94</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	69,00	481,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	5,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>78,40</b>	<b>599,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	5,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	<b>809,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороковоикова  
К.А. Федорова



Согласовано:  
Директор МБОУ О.Н.  
19.01.2024 г.

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

Меню (О,АР)  
23.01.2024

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в рассольнике, хлеб пшеничный)</i>	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао-порошок с витаминами 400г 000 паплет, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		20,78	33,64	107,89	825,99	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в рассольнике, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(какао-порошок с витаминами 400г 000 паплет, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		20,81	34,89	105,95	828,32	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	6,57	72,16	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, вилочный порошок)</i>	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</i>	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,55	0,45	21,74	105,76	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,60	нет
	<b>Итого:</b>		26,46	38,12	70,28	737,55	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, вилочный порошок)</i>	110	14,80	26,40	6,54	322,81	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		32,04	48,80	93,33	948,48	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(бужени с/м, курама, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, вилочный порошок)</i>	100	6,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	23,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,96	17,60	98,36	600,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(бужени с/м, курама, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, вилочный порошок)</i>	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	23,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
24.01.2024



15.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,38	7,49	14,89	138,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> <i>(творог мажнев, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	32,05	23,09	46,55	517,98	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай высшей черной)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		35,44	30,80	83,74	758,98	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,38	7,49	14,89	138,00	нет
223/2016	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> <i>(творог мажнев, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай высшей черной)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		40,76	34,57	89,29	844,49	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,37	5,06	4,07	65,62	варка
69/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры, пахта, филе окорока куриное см.бк)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> <i>(мандарины, сахар)</i>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
Т-31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		26,10	23,61	69,98	618,91	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,80	квашивание
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное см.бк)</i>	275	24,75	14,78	21,31	315,93	тушение
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> <i>(мандарины, сахар)</i>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		38,64	31,68	92,41	838,82	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	60,00	нет
	<b>Итого:</b>		4,98	2,28	69,60	315,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
06/470/20	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	60,00	нет
	<b>Итого:</b>		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

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

*Сороки*  
В.В Сорокикова  
*Федорова*  
КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
25.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ

А.И. Мотова

15.01 2024 г.

19.01 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Веса блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <small>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ово верора борвалис 1/1)</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай зеленый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		7,39	20,11	68,23	485,39	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ово верора борвалис 1/1)</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай зеленый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		9,23	15,15	77,15	483,40	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,82	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,81		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		28,22	30,42	108,65	833,50	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	6,52	39,80	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,82	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,81		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	185	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		38,40	36,47	138,78	1036,81	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, вичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,78	263,84	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		11,64	9,76	62,18	381,84	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, вичный порошок)</small>	275	9,06	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,66	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

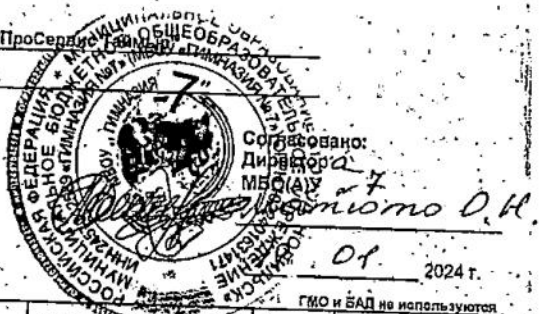
Заведующий производством:

В.В. Сороковикова  
КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)  
26.01.2024



Согласовано:  
Директор  
МБОУ

01. 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	20	4,84	5,90		72,00	нет
		180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай зеленый черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(лимонная кислота, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		6,48	8,32	72,00	388,52	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	30	6,95	8,85		108,00	нет
		230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай зеленый черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(лимонная кислота, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		8,61	12,09	76,22	449,96	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(зеленый салатный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	8,02	4,37	76,08	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лichenый порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердца говяжьи с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		45,78	21,95	128,49	616,80	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(зеленый салатный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лichenый порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердца говяжьи с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушения
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	45,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		68,55	29,89	156,06	1140,04	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лichenый порошок)</i>	75	4,88	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		11,40	8,54	67,04	391,05	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лichenый порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	60,40	291,90	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,04	11,69	84,80	487,90	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
27.01.2024

Составлено:  
Директор  
ИЭС(А)У №7  
Мамматов О.Н.

"15" 01 2024 г.

"19" 01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика Блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста, филе окорочка куриное см б/м)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай ассовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		23,30	18,57	81,43	564,40			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста, филе окорочка куриное см б/м)</i>	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай ассовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		34,35	21,82	99,94	736,78			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая см см)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,76	16,00	135,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		28,37	31,00	93,17	793,45			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая см см)</i>	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание		
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		33,26	39,92	113,42	995,77			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
408/2007	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание		
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>		20,40	12,80	45,34	378,98			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
408/2007	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание		
644/1 ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение		
	<b>Итого:</b>		25,68	17,23	72,24	548,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сороковикова*  
С.В. Сороковикова  
*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
25.01.2024

14.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь тушеная с/м, соль)	95	26,70	17,89	10,39	268,80	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	26,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высокогорный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,93	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,04</b>	<b>23,76</b>	<b>68,54</b>	<b>627,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь тушеная с/м, соль)	110	29,89	23,55	0,47	393,03	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,59	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высокогорный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,87</b>	<b>30,46</b>	<b>77,54</b>	<b>741,63</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
89/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	109,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушеное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Φ	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лук репчатый, павловский лист, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,79	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	9,51	26,44	168,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,22</b>	<b>30,42</b>	<b>109,86</b>	<b>833,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,08	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	109,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушеное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Φ	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лук репчатый, павловский лист, 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
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,40</b>	<b>36,47</b>	<b>138,78</b>	<b>1 036,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (листья с/м, яблоки свежие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	100	6,04	3,38	62,79	283,84	выпекание
Φ	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,64</b>	<b>9,78</b>	<b>62,19</b>	<b>381,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (листья с/м, яблоки свежие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Φ	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,65</b>	<b>11,50</b>	<b>88,49</b>	<b>513,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокичева В.В. Сорокичова  
КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
27.01.2024



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

Норманов О.Н.

14.01.2024 г.

19.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл			
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <small>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное см 6/4)</small>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <small>(молоко, сахар, чай весовой черный)</small>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,30</b>	<b>18,57</b>	<b>81,43</b>	<b>564,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <small>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное см 6/4)</small>	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <small>(молоко, сахар, чай весовой черный)</small>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,35</b>	<b>21,62</b>	<b>99,94</b>	<b>736,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <small>(селедочка зеленая консервированная, масло растительное, морковь, свекла, соль)</small>	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
68/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <small>(картофель свежий, картофель свеклы, крупа пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <small>(мякоть см, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</small>	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> <small>(пюре из ягод, крахмал картофельный, курага, сахар)</small>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,78</b>	<b>45,07</b>	<b>86,67</b>	<b>859,95</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <small>(селедочка зеленая консервированная, масло растительное, морковь, свекла, соль)</small>	100	1,45	16,40	6,52	196,67	варка
68/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <small>(картофель свежий, картофель свеклы, крупа пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <small>(мякоть см, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</small>	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> <small>(пюре из ягод, крахмал картофельный, курага, сахар)</small>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,24</b>	<b>62,28</b>	<b>118,28</b>	<b>1 284,77</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007 714/1998	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <small>(печенье овсяное, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,50	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007 714/1998	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <small>(печенье овсяное, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, яичный порошок)</small>	276	19,56	10,48	62,92	482,2	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>648,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

*Handwritten signature*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



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

Меню (АЦ)  
23.01.2024



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)  
Матюшко О.Н.  
19.01 2024 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в рассоле/шампиньоны, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,48	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	265,90	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао-порошок с витаминами 400г соевый лецитин, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	89,90	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	8,8	47	нет
o	<b>Печенье</b>	60	3,90	9,00	33,00	280,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,36</b>	<b>33,74</b>	<b>109,99</b>	<b>832,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в рассоле/шампиньоны, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,48	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,34	289,32	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао-порошок с витаминами 400г соевый лецитин, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	89,90	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	8,8	47	нет
o	<b>Печенье</b>	60	3,90	9,00	33,00	280,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,21</b>	<b>35,09</b>	<b>108,25</b>	<b>837,32</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, соусы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,80	89,75	варка
o	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкая
288/2017	<b>Птица отварная</b> (птица репчатый, соль, филе курицы тушеное)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (фарш гов. филе репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйцо порошок)	95	13,30	20,46	5,85	280,70	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
168/2021	<b>Овощи отварные</b> (овощи замороженные, смесь овощей см., соль)	60	1,50	1,30	5,00	57,50	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,48</b>	<b>38,12</b>	<b>70,28</b>	<b>737,56</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, соусы консервированные, соль)	100	1,43	8,68	8,29	120,22	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,80	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (птица репчатый, соль, филе курицы тушеное)	10	1,87	1,61		22,00	варка
o	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкая
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (фарш гов. филе репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйцо порошок)	110	14,80	28,40	6,54	322,01	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
168/2021	<b>Овощи отварные</b> (овощи замороженные, смесь овощей см., соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,04</b>	<b>48,80</b>	<b>93,33</b>	<b>948,48</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479-спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, мука, масло растительное, молоко, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, соль, ваниль порошок)	100	8,42	12,50	62,76	384,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	6,00	33,80	208,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,56</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479-спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, мука, масло растительное, молоко, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, соль, ваниль порошок)	215	10,82	17,18	93,88	573,59	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	6,00	33,80	208,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,18</b>	<b>22,18</b>	<b>127,48</b>	<b>779,59</b>	

Приятного аппетита!

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



В.В. Сорокинова  
КА Федорова



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ):  
*Матвеев Д.Н.*  
19.01.2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
19.01.2024 г.

Меню (АЦ)  
24.01.2024

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.	ГМО и БАД не используются	
						Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (молоко сгущенное, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ваниль порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высокогорный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
<b>Итого:</b>			<b>34,88</b>	<b>31,00</b>	<b>85,24</b>	<b>760,96</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (молоко сгущенное, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ваниль порошок)	230	37,37	26,86	51,70	603,89	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высокогорный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
<b>Итого:</b>			<b>40,20</b>	<b>34,77</b>	<b>90,79</b>	<b>846,49</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель вареный консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
89/2007	<b>Суп из овощей</b> (картофель вареный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, лук порей, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина о.м., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
ф.	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, шпик острокоричневый о.м. бл.)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (лимон лимонный, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ф.	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>26,95</b>	<b>23,62</b>	<b>98,35</b>	<b>736,04</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель вареный консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
89/2007	<b>Суп из овощей</b> (картофель вареный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, лук порей, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина о.м., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
ф.	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, шпик острокоричневый о.м. бл.)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (лимон лимонный, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,08	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
<b>Итого:</b>			<b>39,49</b>	<b>31,69</b>	<b>120,78</b>	<b>955,95</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ваниль порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
06/470/201	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ваниль порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

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

*В.В. Сорокикова*  
В.В. Сорокикова  
*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова



Согласовано:

Директор МБОУ (И)У *Матвеев Д.И.*  
19.01.2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

*Н.А. Ушакова*

Меню (АЦ)

26.01.2024

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай листовый черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(клубника замороженная, клубника свежая, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,88	116,87	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,48</b>	<b>8,32</b>	<b>72,00</b>	<b>386,62</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	8,96	8,65		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	88,94	выпекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай листовый черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(клубника замороженная, клубника свежая, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,88	116,87	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,51</b>	<b>12,09</b>	<b>76,22</b>	<b>449,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	76,08	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лаваш порошок)</i>	250	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> <i>(говядина, лук репчатый, масло сливочное, морковь, капуста квашеная, майонез, соль, сахар, сердце говяжье свежее, соль, томатная паста)</i>	76/75	23,41	6,29	8,18	172,94	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(гречка, вода, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(ягоды замороженные, сахар, вода, лимонная кислота)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,46	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,79</b>	<b>21,95</b>	<b>128,49</b>	<b>916,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лаваш порошок)</i>	250	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> <i>(говядина, лук репчатый, масло сливочное, морковь, капуста квашеная, майонез, соль, сахар, сердце говяжье свежее, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(гречка, вода, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(ягоды замороженные, сахар, вода, лимонная кислота)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>58,66</b>	<b>28,99</b>	<b>158,08</b>	<b>1.140,04</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
406/467/2 016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(сдобное тесто, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)</i>	75	4,88	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,40</b>	<b>8,54</b>	<b>67,04</b>	<b>391,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
406/467/2 016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(сдобное тесто, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)</i>	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,04</b>	<b>11,69</b>	<b>84,00</b>	<b>497,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокикова*  
*К.А. Федорова*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания,

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

22.01.2024

19.01.2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ ОУ

Мамитомо О.И.

19.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод	ГНО в БАР не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	80	18,05	13,37	13,94	240,01	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,94	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего сорта)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,92</b>	<b>20,35</b>	<b>96,95</b>	<b>679,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,62	268,69	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,05	263,19	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего сорта)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,08</b>	<b>23,09</b>	<b>110,44</b>	<b>775,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,85	3,88	38,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борок пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,93	8,79	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,68	39,57	280,84	варка
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,28</b>	<b>30,57</b>	<b>125,99</b>	<b>982,68</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	8,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борок пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>58,24</b>	<b>38,24</b>	<b>153,60</b>	<b>1480,21</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>634,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	95,00	691,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,00</b>	<b>784,65</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Handwritten signature*

В.В. Сорокякова

К.А. Федорова



Согласовано:  
Директор  
МБОУ «ИММ»  
Матвеев Р.И.  
19.01.2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
19.01.2024 г.

**Меню (AM)**  
**23.01.2024**

ГМО и БАД не используется

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. м	Энерг. ценность в ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,48	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
☉	<b>Печенье</b>	50	3,60	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,02</b>	<b>26,98</b>	<b>61,15</b>	<b>669,38</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
☉	<b>Печенье</b>	50	3,60	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,62</b>	<b>34,43</b>	<b>88,29</b>	<b>790,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,16	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	80	19,28	16,33	5,81	229,80	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
168/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,27</b>	<b>34,01</b>	<b>79,75</b>	<b>701,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,76	16,15	6,46	248,11	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
168/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	2,86	0,83	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,83</b>	<b>40,56</b>	<b>83,76</b>	<b>876,36</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,80	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кисель лимонный, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,08</b>	<b>0,49</b>	<b>36,82</b>	<b>159,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кисель лимонный, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,28</b>	<b>0,69</b>	<b>41,72</b>	<b>183,35</b>	

Приятного аппетита!

*С.С. Сорокинова*

В.В. Сорокинова  
К.А. Федорова

Изначально:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:



Согласовано:  
 Директор А. МБОУ ат  
 МБОУ ат  
 Мамонто О.Н.  
 19. 01 2024 г.

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
 24.01.2024

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина ош., крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,66</b>	<b>19,04</b>	<b>85,19</b>	<b>816,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина ош., крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	63,18	638,37	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,54</b>	<b>27,70</b>	<b>104,20</b>	<b>778,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель отварной, морковь вареная, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	~60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (картофель отварной, морковь вареная, капуста свежая, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина ош., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (курица отварная, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, специи)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (лимон, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,85</b>	<b>22,81</b>	<b>69,53</b>	<b>807,01</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель отварной, морковь вареная, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (картофель отварной, морковь вареная, капуста свежая, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина ош., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (курица отварная, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, специи)	275	24,75	14,79	21,31	315,83	тушение
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (лимон, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,39</b>	<b>30,68</b>	<b>81,88</b>	<b>826,92</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (блинчики сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (блинчики сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)	275	5,97	3,42	70,60	337,80	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

*В.В. Сорокикова*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



Согласовано:  
Директор  
МБОУ ОУ

Матюшко Д.И.  
19.01.2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
25.01.2024

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Особенный тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
234/2016	<b>Рыбные палочки</b> <small>(рыбное растительное, рыбные палочки из филе минтая в панировке)</small>	80	0,05	14,24	0,08	128,74	выпекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло растительное, соль)</small>	180	3,00	6,84	24,45	182,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар чай высшей категории)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,32</b>	<b>21,16</b>	<b>72,24</b>	<b>611,84</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
234/2016	<b>Рыбные палочки</b> <small>(рыбное растительное, рыбные палочки из филе минтая в панировке)</small>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	выпекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло растительное, соль)</small>	180	3,60	7,01	23,34	185,24	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар чай высшей категории)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,18</b>	<b>23,40</b>	<b>81,96</b>	<b>676,87</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(картофель свежий, морковь свежая, свекла, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(птица разделанная, соль, филе курицы куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
481/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	185	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло растительное, соль)</small>	150	5,80	5,91	35,91	219,34	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,08</b>	<b>30,81</b>	<b>118,88</b>	<b>872,60</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(картофель свежий, морковь свежая, свекла, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(птица разделанная, соль, филе курицы куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
481/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	185	16,81	21,56	23,24	357,27	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло растительное, соль)</small>	180	6,72	7,09	43,08	269,19	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,28</b>	<b>37,15</b>	<b>149,59</b>	<b>1285,96</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(листья с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, вишневый порошок)</small>	100	6,04	3,98	52,78	263,84	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар чай высшей категории)</small>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,17</b>	<b>3,98</b>	<b>67,98</b>	<b>325,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(листья с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, вишневый порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар чай высшей категории)</small>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,18</b>	<b>5,12</b>	<b>94,29</b>	<b>457,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заказующий производство:

*С.С. Сорокин*

В.В. Сорокинкова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "Дос Сантас Лайвс"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)  
26.01.2024

"17" 01 2024 г.



Согласовано:  
Директор  
МБОУ АУ

Матомо Д.Н.  
"19" 01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика Блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <small>(блинчики без начинки замор, масло растительное пошло)</small>	180	0,13	2,01	19,62	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)</small>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <small>(листоны лимонные, клубника см, сахар)</small>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		0,39	2,10	63,68	271,62	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <small>(блинчики без начинки замор, масло растительное пошло)</small>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)</small>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <small>(листоны лимонные, клубника см, сахар)</small>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		0,40	2,76	63,59	277,61	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <small>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, салат, соль)</small>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(картофель см, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</small>	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> <small>(лаванда, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье см, соль, томатная паста)</small>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло растительное, соль)</small>	160	8,73	7,59	39,57	260,64	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <small>(листоны лимонные, сахар, смесь ягодная см)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		45,93	23,39	129,42	932,89	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <small>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, салат, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(картофель см, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</small>	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> <small>(лаванда, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье см, соль, томатная паста)</small>	100/75	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло растительное, соль)</small>	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <small>(листоны лимонные, сахар, смесь ягодная см)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,90	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		58,71	34,42	157,18	1160,31	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <small>(фарш свиной, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)</small>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> <small>(вишня см, листоны лимонные, сахар)</small>	200			14,97	86,05	варка
	<b>Итого:</b>		4,86	3,54	48,41	241,10	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <small>(фарш свиной, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)</small>	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> <small>(вишня см, листоны лимонные, сахар)</small>	200			14,97	86,05	варка
	<b>Итого:</b>		7,50	6,69	65,37	347,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова



Общество с ограниченной ответственностью «ПроСервис Тамбов»

(организация)

(структурная подраз.)



Согласовано:  
Директор  
МБОУ

Мамонто О.Н.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (AM)  
27.01.2024

2024 г.

19.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО в БД не используются	
						Энерг. ценность, ккал/100г	Осевой тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <small>(плов из рисовой пшеницы, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м БМ)</small>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай в пакетиках)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Итого:</b>			<b>21,83</b>	<b>18,96</b>	<b>87,07</b>	<b>568,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <small>(плов из рисовой пшеницы, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м БМ)</small>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай в пакетиках)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>32,88</b>	<b>20,01</b>	<b>105,58</b>	<b>740,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
241/2003	<b>Салат Здоровье</b> <small>(картофель вареный, морковь, помидоры, масло растительное, морковь, сельдь, соль)</small>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
981/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <small>(картофель свежий, капуста белокочанная, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Мята припущенный</b> <small>(листья мяты, соль, филе курицы с/м БМ)</small>	60	2,15	0,36	0,30	31,87	припускание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло растительное, соль)</small>	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <small>(кисель пшеница, курага, картофельный, курага, сахар)</small>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>14,81</b>	<b>23,30</b>	<b>101,08</b>	<b>735,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
241/2003	<b>Салат Здоровье</b> <small>(картофель вареный, морковь, помидоры, масло растительное, морковь, сельдь, соль)</small>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
981/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <small>(картофель свежий, капуста белокочанная, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Мята припущенный</b> <small>(листья мяты, соль, филе курицы с/м БМ)</small>	100	2,39	0,40	0,33	57,74	припускание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло растительное, соль)</small>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <small>(кисель пшеница, курага, картофельный, курага, сахар)</small>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,04	139,20	нет
<b>Итого:</b>			<b>18,21</b>	<b>32,18</b>	<b>122,98</b>	<b>940,76</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
406/2007 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <small>(пирожки с/м БМ, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яйца)</small>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <small>(листья лимона, курага, сахар)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
<b>Итого:</b>			<b>15,26</b>	<b>7,89</b>	<b>62,76</b>	<b>384,83</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
406/2007 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <small>(пирожки с/м БМ, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яйца)</small>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <small>(листья лимона, курага, сахар)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
<b>Итого:</b>			<b>20,22</b>	<b>10,57</b>	<b>89,34</b>	<b>535,05</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Handwritten signatures*

В.В.Сороковикова

КА Федорова