

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О)
29.01.2024

2024 г.



Согласовано:
Директор
МБОУ

В.В. Сорокинова
29.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	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	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,49	30,77	65,60	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	28,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	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	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	69,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м б/к)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
303/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,67	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	43	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,72	21,80	143,44	972,83	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м б/к)	200	19,50	9,90	7,50	210,00	тушение
303/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,67	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,96	0,63	16,83	85,50	нет
	Итого:		45,05	25,62	173,14	1200,10	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
389/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,50		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,50	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,50		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,50	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Редущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

30.01.2024

2024 г.



№ Склада по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ТНО в БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Взгляд	Жиры	Углеб	Энерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	150	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
378/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,26	23,34	74,71	583,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	258,47	тушение
378/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,50	23,10	65,86	623,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,78	1,95	3,68	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	178,40	варка
485/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		37,71	24,40	112,83	845,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	185,98	варка
485/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	282,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,56	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		44,85	28,27	139,63	1 016,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,83	2,38	45,88	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,48	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,98	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,98	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Курочкина
В.В. Серокожинова
КА Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
 Начальник отдела
 бухгалтерского учета
 Н.А. Ушакова

Меню (OAP)
 31.01.2024



Составлено:
 И.И. Мухоморова

2024 г.

№ документа по форме № 19	Наименование и краткая характеристика блюда	Виды	Белки	Жиры	Углевода	Энерг. ценность	Основной технологический процесс
172002	Салат Бурячок	100	1.80	8.48	7.88	113.33	варка
982007	Рассолник Ленинградский	250	2.02	5.09	11.88	107.25	варка
2882017	Птица отварная	10	1.87	1.61	0.45	11.90	кулинарные
172003	Котлеты студенческие с маслом	85	14.82	18.88	14.24	288.88	запекающие
3102018	Картофель отварной	150	2.86	4.22	23.01	142.85	варка
3482007	Компот из мандаринов	200	0.19	0.05	1.80	9.12	варка
31802-2018	Хлеб пшеничный	45	9.68	0.45	21.74	105.75	нет
31802-2018	Хлеб ржано-пшеничный	220	2.88	0.63	16.83	85.80	нет
Итого:	Обед для 5-11 классов (272,13)		29.38	37.12	94.78	941.18	
172002	Салат Бурячок	80	0.96	5.09	4.73	68.00	варка
982007	Рассолник Ленинградский	250	2.02	5.09	11.88	107.25	варка
2882017	Птица отварная	10	1.87	1.61	0.45	11.90	кулинарные
172003	Котлеты студенческие с маслом	85	14.82	18.88	14.24	288.88	запекающие
3102018	Картофель отварной	150	2.86	4.22	23.01	142.85	варка
3482007	Компот из мандаринов	200	0.19	0.05	1.80	9.12	варка
31802-2018	Хлеб пшеничный	45	9.68	0.45	21.74	105.75	нет
31802-2018	Хлеб ржано-пшеничный	220	2.88	0.63	16.83	85.80	нет
Итого:	Обед для 1-4 классов (252,44)		30.23	28.21	85.09	739.00	
172002	Салат Бурячок	140	2.96	7.49	14.89	188.00	нет
172007	Запеканка из творога с морковью с молоком ступенным	140	2.96	7.49	14.89	188.00	нет
2242007	Запеканка из творога с морковью с молоком ступенным	200	27.40	20.30	45.40	486.00	запекающие
3382018	Молоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
3782018	Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15.00	60.00	варка
Итого:	Завтрак для 5-11 классов (247,86)		30.23	28.21	85.08	739.00	
172002	Салат Бурячок	140	2.96	7.49	14.89	188.00	нет
172007	Запеканка из творога с морковью с молоком ступенным	140	2.96	7.49	14.89	188.00	нет
2242007	Запеканка из творога с морковью с молоком ступенным	200	27.40	20.30	45.40	486.00	запекающие
3382018	Молоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
3782018	Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15.00	60.00	варка
Итого:	Завтрак для 1-4 классов (168,27)		30.23	28.21	85.08	739.00	
479 сир	Булочка Абрикосовка	100	8.42	12.50	62.78	394.00	выпекание
4312002	Чай с молоком	200	1.54	1.63	9.36	68.00	варка
Итого:	Полдник для 1-4 классов (55,09)		9.96	14.13	72.14	462.00	
479 сир	Булочка Абрикосовка	276	10.62	17.16	93.88	673.88	выпекание
4312002	Чай с молоком	200	1.54	1.63	9.36	68.00	варка
Итого:	Полдник для 5-11 классов (55,09)		9.96	14.13	72.14	462.00	

Принято в печать!

Исполнитель: В.В. Сорокина
 Руководитель отдела бухгалтерии: К.А. Федорова
 Заверяющий подписями:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

01.02.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор

Иванов И.И.

2024 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углевод	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 с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	42,90	нет
	Итого:		6,46	8,32	72,00	386,52
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85	109,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	нет
	Итого:		9,51	12,09	76,22	449,98
Обед для 1-4 классов (252.44)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	42,90	нет
	Итого:		29,48	25,93	117,14	884,12
Обед для 5-11 классов (272.13)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	Итого:		41,33	35,08	160,56	1 133,32
Полдник для 1-4 классов (55.09)						
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60	нет
	Итого:		10,18	7,28	68,80	226,20
Полдник для 5-11 классов (55.09)						
406/470/2 016	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60	нет
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

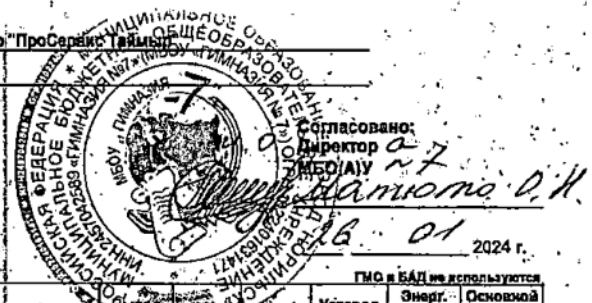
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

02.02.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используются					Основной тепловой процесс
		Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	18,13	10,25	217,90	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,17	26,80	102,20	733,95	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	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 в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,30	28,50	112,25	800,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
89/2007	Суп из овощей (варошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	66,05	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,65	27,01	82,52	777,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
89/2007	Суп из овощей (варошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	66,05	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		51,49	31,14	117,15	881,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	88,00	691,50	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		12,40	27,00	110,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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



Согласовано:

Директор
И.И. Мотова
01 2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

03.02.2024

2024 г.

№ блюда по оборотной рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и ВД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Зеленый жир	Жир	Углевод	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы: (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2016	Апельсины свежие	160	0,9	0,2	8,1	43	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,80	11,32	82,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,78	21,31	316,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,9	0,2	8,1	43	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,81	15,73	72,35	567,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
33/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	48,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	150	3,08	5,82	9,69	106,52	тушение
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	194,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,64	16,84	85,8	нет
	Итого:		39,28	31,12	108,18	840,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
33/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,80	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	160	27,82	25,68	15,89	340,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	194,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		49,41	40,69	131,74	1.066,58	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	58,17	359,02	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	67,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	275	10,54	17,73	84,28	638,63	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,88	845,63	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Корочкина
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова
С.В. Корочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
29.01.2024

25.01 2024 г.



Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)
Иваново И.И.
01. 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Весовая норма блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см.б/х, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,48	30,77	85,80	718,85	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см.б/х, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
162/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, свекла, сметана, соль, томатная паста)	60	1,42	0,08	13,72	111,16	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (сметана, картофель, лук репчатый, морковь, фасоль, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (филе куриное, соль, филе окорока куриного см.б/х)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина см.лук репчатый, масло растительное, лук порей, морковь, чеснок, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
305/2007	Рис припущенный (рис, лук репчатый, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (картофель, морковь, свекла, капуста, соль)	50	1,50	1,30	5,03	37,50	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, смородина, сахар, вода)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,92	36,68	142,08	1110,83	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
162/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, свекла, сметана, соль, томатная паста)	160	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (сметана, картофель, лук репчатый, морковь, фасоль, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (филе куриное, соль, филе окорока куриного см.б/х)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина см.лук репчатый, масло растительное, лук порей, морковь, чеснок, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (рис, лук репчатый, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (картофель, морковь, свекла, капуста, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, смородина, сахар, вода)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,86	48,30	171,32	1405,10	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
368/2007	Печенье	100	7,80	18,00	88,00	481,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,50	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
368/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,80	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороколюков
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)

02.02.2024

№ 25 от 01 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,81	33,74	92,61	835,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
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 в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31806-2016	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:		46,48	37,35	101,49	922,39	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
69/2007	Суп из овощей (ворочек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	95,25	варка
238/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,28	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	188,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,55	27,01	92,62	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
69/2007	Суп из овощей (ворочек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	95,25	варка
238/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		61,49	31,14	117,15	961,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	481,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	681,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания:

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
29.01.2024

2024 г.



Согласовано:
Директор
И.В. Сорокинова

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
305/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,98	30,97	67,50	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	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	210	3,60	0,40	18,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,41	35,95	99,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	80	1,42	0,05	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (свекла тушеный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
286/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (картофель лимонный, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м б/к)	150	14,63	7,43	5,78	157,50	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,72	21,80	143,44	872,83	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (свекла тушеный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
286/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (картофель лимонный, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м б/к)	200	19,50	9,90	7,80	210,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	80,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	210	4,74	0,67	28,89	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	210	2,86	0,83	18,83	86,80	нет
	Итого:		45,05	25,82	173,14	1 200,10	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	100	7,60	18,00	69,00	481,00	нет
	Коктейль молочный	200	8,20	5,00	21,80		нет
	Итого:		13,80	23,00	97,80	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	8,20	5,00	21,80		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,80	691,50	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий подразделением:

С.В. Курочкина
И.В. Сорокинова

И.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. КУРОЧКИНА



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
25.01.2024 г.

Меню (АЦ)
30.01.2024

Согласовано:
Директор
БОО(АУ)
Матомо Р. И.
26.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГНО и БАД (не используются)					
		Выводы блюда	Белок	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
312/007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	8,42	15,48	170,69	нет
161/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	0,11	10,72	32,38	251,00	варка
378/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,86	23,54	77,01	592,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
19/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	18,67	259,47	тушение
378/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	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:		36,10	23,30	68,18	632,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,89	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,83	8,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	0,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2018	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,56	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,71	24,40	112,83	845,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,83	8,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,84	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,19	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	282,60	варка
350/2018	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,56	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,58	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		44,85	28,27	139,63	1016,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,38	45,89	222,03	выпекание
388/2004	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,60	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,98	79,49	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,98	88,24	444,00	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,60	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

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

Сорокина В.В. Сорокина
Федорова К.А. Федорова
Курочкина С.В. Курочкина



Согласовано:
 Директор
 [Подпись]
 01 2024 г.

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 [Подпись]
 Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
 31.01.2024

25.01.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,88	138,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	498,00	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,23	28,21	85,09	739,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	138,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	25,16	22,8	61,91	589,2	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,23	28,21	85,09	739,00	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (селедочка соленая консервированная, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,09	4,73	89,00	варка
98/2007	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
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	покупание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (свежий с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,68	14,24	289,98	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,88	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,26	варка
гост 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		30,24	37,13	123,15	959,28	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (селедочка соленая консервированная, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,68	113,33	варка
98/2007	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
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	покупание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (свежий с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,38	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,16	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,26	варка
гост 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		35,10	47,46	148,88	1488,11	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
478 стр	Булочка Абрикосинка (яйца куриные, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	384,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,96	56,00	варка
	Итого:		9,96	14,13	72,72	440,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
478 стр	Булочка Абрикосинка (яйца куриные, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	276	10,82	17,16	93,88	573,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,96	56,00	варка
	Итого:		12,36	18,79	103,84	629,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии
 Завершающий производством:

[Подпись]
 [Подпись]
 Б.В. Сорокиной
 К.А. Федорова
 С.В. Курочкина



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
01.02.2024

Согласовано:
Директор

МБОУ(АУ)

В.В. Сорсковикова

25.01.2024 г.

26.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Болон	Жкры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ТМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
15/2007	Сыр	20	4,84	5,50		72,00	нет		
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовый чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет		
	Итого:		5,48	8,32	72,00	388,62			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовый чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		9,61	12,09	76,22	448,96			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купечкино		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	19,73	18,17	39,98	398,00	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	106,76	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет		
	Итого:		29,48	25,93	117,14	884,12			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купечкино		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	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	28,88	141,00	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,33	35,08	160,66	1 133,32			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/478	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		10,18	7,28	68,80	225,20			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/478/015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	6,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорсковикова
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
НА Ушакова

Меню (АЦ)
02.02.2024

Согласовано:
Директор
БСО(АУ)
Матвеев Д.А.

26.01.2024 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,89	18,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,26	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31805-2016	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:		18,17	28,90	102,20	733,86	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,89	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,30	28,50	112,25	800,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,93	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	238,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		39,55	27,01	92,52	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	63,95	нет
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	128	33,48	12,71	6,81	276,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		61,49	31,14	117,15	961,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
388/2016	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		8,80	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
388/2016	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

СВ Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
03.02.2024



Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Матомо О.Н.
26.01.2024 г.

25.01.2024 г.

№ блюда для Сборную рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используется					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,04	11,52	63,65	449,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	276	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,25	15,93	73,85	559,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп-картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,84	16,84	85,8	нет
	Итого:		39,20	31,12	108,18	840,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,80	варка
104/2017	Суп-картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,65	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		49,41	40,59	131,74	1 089,58	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
426/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	55,17	359,02	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	64,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
426/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	276	10,54	17,73	84,28	539,53	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,88	646,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

СВ Курочкина

Исполнитель: ООО "Сбербанк России" (ИНН 77-07-083893, ОГРН 1047707083893)
 Адрес: 125009, г. Москва, ул. Садовая-Кавказская, д. 19
 Контакт: 8 (800) 707-0838

Исполнитель: ООО "Сбербанк России" (ИНН 77-07-083893, ОГРН 1047707083893)
 Адрес: 125009, г. Москва, ул. Садовая-Кавказская, д. 19
 Контакт: 8 (800) 707-0838

№ п/п	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица измерения	Количество	Цена за единицу измерения	Итого	Валютный эквивалент	Валютный эквивалент	Валютный эквивалент	Валютный эквивалент
1	Завтрак для 1-4 классов (168,27)	порция	90	18,69	1682,70	168,27	168,27	168,27	168,27
2	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	90	18,69	1682,70	168,27	168,27	168,27	168,27
3	Макаронные изделия отварные	порция	160	5,60	896,00	89,60	89,60	89,60	89,60
4	Чай с сахаром	порция	200/15	0,07	14,00	1,40	1,40	1,40	1,40
5	Апельсины свежие	порция	100	0,80	80,00	8,00	8,00	8,00	8,00
6	Хлеб пшеничный	порция	30	2,97	89,10	8,91	8,91	8,91	8,91
7	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,49	29,80	2,98	2,98	2,98	2,98
8	Итого:				2682,70	268,27	268,27	268,27	268,27
9	Завтрак для 5-11 классов (247,86)	порция	20	12,39	247,80	24,78	24,78	24,78	24,78
10	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	100	12,39	1239,00	123,90	123,90	123,90	123,90
11	Макаронные изделия отварные	порция	180	6,72	1209,60	120,96	120,96	120,96	120,96
12	Чай с сахаром	порция	200/16	0,07	14,00	1,40	1,40	1,40	1,40
13	Апельсины свежие	порция	100	0,80	80,00	8,00	8,00	8,00	8,00
14	Хлеб пшеничный	порция	100	0,80	80,00	8,00	8,00	8,00	8,00
15	Хлеб ржано-пшеничный	порция	30	2,97	89,10	8,91	8,91	8,91	8,91
16	Итого:				2478,60	247,86	247,86	247,86	247,86
17	Обед для 1-4 классов (262,44)	порция	60	4,37	262,20	26,22	26,22	26,22	26,22
18	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	60	4,37	262,20	26,22	26,22	26,22	26,22
19	Суп картофельный с борщами	порция	250	6,49	1622,50	162,25	162,25	162,25	162,25
20	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,97	19,70	1,97	1,97	1,97	1,97
21	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
22	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
23	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
24	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
25	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
26	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
27	Итого:				2624,40	262,44	262,44	262,44	262,44
28	Обед для 5-11 классов (272,13)	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
29	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
30	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
31	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
32	Липа отварная	порция	250	6,49	1622,50	162,25	162,25	162,25	162,25
33	Липа отварная	порция	10	1,97	19,70	1,97	1,97	1,97	1,97
34	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
35	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
36	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
37	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
38	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
39	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
40	Итого:				2721,30	272,13	272,13	272,13	272,13
41	Обед для 1-4 классов (252,44)	порция	20	12,62	252,40	25,24	25,24	25,24	25,24
42	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	12,62	252,40	25,24	25,24	25,24	25,24
43	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
44	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
45	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
46	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
47	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
48	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
49	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
50	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
51	Итого:				2524,40	252,44	252,44	252,44	252,44
52	Обед для 5-11 классов (272,13)	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
53	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
54	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
55	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
56	Липа отварная	порция	250	6,49	1622,50	162,25	162,25	162,25	162,25
57	Липа отварная	порция	10	1,97	19,70	1,97	1,97	1,97	1,97
58	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
59	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
60	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
61	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
62	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
63	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
64	Итого:				2721,30	272,13	272,13	272,13	272,13
65	Обед для 1-4 классов (262,44)	порция	20	13,12	262,40	26,24	26,24	26,24	26,24
66	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	13,12	262,40	26,24	26,24	26,24	26,24
67	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
68	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
69	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
70	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
71	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
72	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
73	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
74	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
75	Итого:				2624,40	262,44	262,44	262,44	262,44
76	Обед для 5-11 классов (272,13)	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
77	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
78	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
79	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
80	Липа отварная	порция	250	6,49	1622,50	162,25	162,25	162,25	162,25
81	Липа отварная	порция	10	1,97	19,70	1,97	1,97	1,97	1,97
82	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
83	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
84	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
85	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
86	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
87	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
88	Итого:				2721,30	272,13	272,13	272,13	272,13
89	Обед для 1-4 классов (262,44)	порция	20	13,12	262,40	26,24	26,24	26,24	26,24
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	13,12	262,40	26,24	26,24	26,24	26,24
91	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
92	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
93	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
94	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
95	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00	9,00	9,00	9,00
96	Компот из смеси сухофруктов	порция	200	0,66	132,00	13,20	13,20	13,20	13,20
97	Хлеб пшеничный	порция	48	3,68	176,64	17,66	17,66	17,66	17,66
98	Хлеб ржано-пшеничный	порция	20	1,43	28,60	2,86	2,86	2,86	2,86
99	Итого:				2624,40	262,44	262,44	262,44	262,44
100	Обед для 5-11 классов (272,13)	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
101	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	порция	20	13,61	272,20	27,22	27,22	27,22	27,22
102	Суп картофельный с борщами	порция	100	2,37	237,00	23,70	23,70	23,70	23,70
103	Минтай тушеный в томате с овощами	порция	10	1,87	18,70	1,87	1,87	1,87	1,87
104	Липа отварная	порция	250	6,49	1622,50	162,25	162,25	162,25	162,25
105	Липа отварная	порция	10	1,97	19,70	1,97	1,97	1,97	1,97
106	Липа отварная	порция	160	14,63	2340,80	234,08	234,08	234,08	234,08
107	Липа отварная	порция	100	2,45	245,00	24,50	24,50	24,50	24,50
108	Липа отварная	порция	60	1,50	90,00	9,00</			

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (AM)
30.01.2024

25 01 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Жиры	Углеводы	Зиерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	269,47	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,21	11,52	65,08	470,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	250	24,45	24,28	23,00	324,00	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		30,36	25,20	73,24	658,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,68	36,24	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	9,79	7,53	39,57	280,84	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,33	23,97	121,50	678,04	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		45,30	28,12	148,48	1 083,08	
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	45,86	222,03	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		4,73	2,58	63,96	295,08	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный	275	8,82	5,88	88,24	444,00	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		9,22	6,08	106,34	617,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сориковкова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
31.01.2024

25 01 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
308/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,68	5,77	38,85	222,02	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,82	20,81	86,92	674,86	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	100	26,68	13,30	0,39	259,23	варка
308/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,41	6,92	48,82	266,43	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,66	23,36	99,55	788,66	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (борщек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,09	4,73	69,00	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	316,46	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
348/2007	Компот из мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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	86,80	нет
	Итого:		45,38	39,38	106,63	879,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (борщек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,80	7,01	29,34	185,24	варка
348/2007	Компот из мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		52,03	46,62	131,70	1 080,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай в пакетиках черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,46	2,38	61,08	284,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай в пакетиках черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,46	2,38	61,08	284,03	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорожкина
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тайм" (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
01.02.2024

25 01 2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
409/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		33,84	14,23	100,23	654,65
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
409/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	нет
	Итого:		44,17	17,87	113,63	776,43
Обед для 1-4 классов (252.44)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	80	0,74	0,06	6,89	нет
88/2016	Ши из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
268/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		29,23	24,93	116,69	872,22
Обед для 5-11 классов (272.13)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,08	11,48	нет
88/2016	Ши из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
268/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	276	27,48	26,76	53,16	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	Итого:		41,08	34,08	160,11	1 121,42
Полдник для 1-4 классов (55.09)						
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	варка
	Итого:		4,64	2,37	74,22	338,08
Полдник для 5-11 классов (55.09)						
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/76	5,97	3,42	70,80	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	варка
	Итого:		6,63	3,51	97,82	450,65

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

02.02.2024

20.01 2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок, г	Жиры, г	Углевод, г	Энерг. ценность, ккал	ГМО и БАД не используются	Основной типовой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)								
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	80	2,64	7,68	10,17	142,60		запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70		варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		9,81	14,79	82,33	525,60		
Завтрак для 5-11 классов (247,86)								
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	159,34		запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,00	7,01	29,34	195,24		варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,80	0,40	19,32	94,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		12,03	16,90	83,18	597,48		
Обед для 1-4 классов (252,44)								
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	60,37		нет
89/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25		варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00		варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	238,72		жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	5,60	5,91	35,91	219,34		варка
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:		39,65	28,41	101,98	628,38		
Обед для 5-11 классов (272,13)								
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95		нет
89/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25		варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00		варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	275,42		жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19		варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,63	16,83	85,80		нет
	Итого:		51,80	32,82	128,51	1022,66		
Полдник для 1-4 классов (55,09)								
389/2016	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	461,00		нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00		нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00		
Полдник для 5-11 классов (55,09)								
389/2016	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50		нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00		нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

С.В. Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

03.02.2024

25.01.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки, г	Жиры, г	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вевсовый черный)	200/1577	0,13	0,02	15,20	62,00	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	70,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,60	11,32	62,16	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	276	24,75	14,79	21,31	316,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вевсовый черный)	200/1577	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,60	нет
	Итого:		30,81	16,73	72,35	657,63	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	160	0,61	6,30	4,91	69,47	тушение
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		36,66	30,90	103,60	803,41	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	6,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,58	15,88	340,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	0,60	6,38	5,68	83,35	тушение
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		48,35	40,33	126,11	1022,10	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		1,40	0,40	41,56	217,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
338/2016	Яблоки свежие	160	0,6	0,6	14,7	70,5	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		1,60	0,60	46,46	240,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

С.В. Курочкина