

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)  
29.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОКУМЕНТОВ

2024 г

№ 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 окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,61	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 весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	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>25,33</b>	<b>22,50</b>	<b>86,68</b>	<b>655,46</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 окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	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 весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,41</b>	<b>29,02</b>	<b>98,23</b>	<b>775,53</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,89</b>	<b>27,15</b>	<b>138,15</b>	<b>1 041,32</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	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
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>57,12</b>	<b>31,27</b>	<b>171,21</b>	<b>1 247,89</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,26</b>	<b>18,09</b>	<b>93,02</b>	<b>573,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>12,06</b>	<b>27,09</b>	<b>126,02</b>	<b>804,35</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 (О,АР)  
30.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

С.М. 29  
Д.В. Бобровицкий

24.04 2024 г.

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
182/2007	<b>Каша молочная рисовая с маслом сливочным</b> (крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	5,12	11,76	33,71	261,97	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
Ф	<b>Печенье</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
382 ЕСТН	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	30	6,96	8,85		108,00	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, томатная паста)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2015	<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
268/2015	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь Гавайская с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		35,24	24,82	82,32	704,30	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, томатная паста)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
88/2015	<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
268/2015	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь Гавайская с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	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>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		39,88	42,29	111,18	1 016,55	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		5,33	2,36	68,26	312,03	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		9,92	5,96	110,64	534,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Подписи)*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
02.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

*С.В. Сорокино*

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>									
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)								
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)								
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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		
319/455/2 003	Тфтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>	20	30,38	20,72	115,00	762,26			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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		
319/455/2 003	Тфтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	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>	20	37,62	28,07	142,59	968,13			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>	200	12,10	8,64	50,52	329,00			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	<b>Итого:</b>	200	13,30	11,69	60,00	398,90			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

*С.В. Сорокино*

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова  
24.04 2024 г

Меню (О,АР)  
03.05.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У  
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>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай восточный черный)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай восточный черный)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> <i>(кислота лимонная, сахар, яблоки)</i>	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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>		34,79	37,73	119,69	916,83	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> <i>(кислота лимонная, сахар, яблоки)</i>	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		45,87	49,67	149,66	1 172,91	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		5,91	6,49	64,77	380,07	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		8,60	5,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Handwritten signatures)*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

24.04 2024 г

Меню (О)  
04.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У *Силла*  
*Соловьев*  
2024 г



ГМО и БАД не используются

№ 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>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>						
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>						
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					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>		29,48	31,92	65,41	675,60	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
504/2021	<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>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		34,37	40,84	85,66	877,92	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		16,14	9,43	45,10	327,98	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		21,10	12,11	71,68	478,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.А. Иванова* *В.В. Сорокикова* *К.А. Федорова*