

Служба питания

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)

18.03.2024

"12" 03 2024 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

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>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (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	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		25,33	22,50	86,68	655,46	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (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	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		29,41	29,02	98,23	775,53	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		47,89	27,15	138,15	1 041,32	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		57,12	31,27	171,21	1 247,89	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф 386/2007	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		13,80	23,00	87,60	461,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф 386/2007	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко

Следующее



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АР)  
19.03.2024

"12" 03 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У

Добрынина О.А.

2024 г.

№ 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)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,73</b>	<b>32,02</b>	<b>99,89</b>	<b>775,74</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,09</b>	<b>43,77</b>	<b>104,51</b>	<b>941,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, гавайская смесь с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200					варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,98	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, гавайская смесь с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200					варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,58</b>	<b>8,36</b>	<b>86,39</b>	<b>469,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,59</b>	<b>10,10</b>	<b>112,69</b>	<b>601,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

*(Signature)*

*(Signature)*

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко

*А.С. Писаренко*



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

**Меню (О,АР)**  
**20.03.2024**

"12" 03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
1064/2019	<b>Вишня быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		29,53	26,02	83,09	686,83	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	170	29,93	20,67	29,28	429,31	запекание
1064/2019	<b>Вишня быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		33,05	28,46	86,54	737,33	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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>		26,76	23,67	98,48	737,77	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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>		39,29	31,75	121,92	961,65	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		4,98	2,28	69,60	315,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий технолог:  
Заведующий производством:

*А.С. Писаренко*  
*В.В. Сорокикова*  
*Е.С. Иващенко*

В.В. Сорокикова  
Е.С. Иващенко

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АЦ)  
21.03.2024

"12" 03 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)  
"12" 03 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>									
70/2007	Огурцы свежие								
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб)</i>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	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>	<b>20</b>	<b>1,43</b>	<b>0,32</b>	<b>8,42</b>	<b>42,90</b>	<b>нет</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
70/2007	Огурцы свежие								
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб)</i>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
338/2015	Яблоки свежие <i>(яблоки)</i>	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>	<b>20</b>	<b>1,43</b>	<b>0,32</b>	<b>8,42</b>	<b>42,90</b>	<b>нет</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение		
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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>12,40</b>	<b>23,93</b>	<b>89,19</b>	<b>623,90</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение		
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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>40,45</b>	<b>39,83</b>	<b>154,50</b>	<b>1 171,06</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(брожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,53</b>	<b>7,36</b>	<b>67,46</b>	<b>222,03</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(брожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	<b>Итого:</b>		<b>15,12</b>	<b>10,96</b>	<b>109,84</b>	<b>444,00</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

*(подписи)*  
В.В Сорокикова  
Е.С Иващенко

*Свободу едим*

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

*Свободу едим*

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АР)  
22.03.2024

"12" 03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	ГМО и БАД не используются	
							Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
15/2007	Сыр							
ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	20	4,64	5,90		72,00		нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	180	2,17	4,53	16,67	116,35		выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
	Итого:	200	6,54	5,00	33,60	206,00		нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
15/2007	Сыр		13,48	15,45	65,47	456,35		
ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	30	6,96	8,85		108,00		нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34		выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
	Итого:	200	6,54	5,00	33,60	206,00		нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70		нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <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
ф	Сметана к первому блюду							
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90		кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00		варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50		запекание
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			14,97	56,05		варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75		нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50		нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <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
ф	Сметана к первому блюду							
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90		кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	10	1,87	1,61		22,00		варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	290	30,66	25,04	37,16	500,00		запекание
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			14,97	56,05		варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80		нет
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07		выпекание
312/2001	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00		варка
431/2003	Итого:		6,45	8,12	42,37	266,07		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90		выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00		варка
	Итого:		9,04	8,32	59,76	347,90		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

*[Подпись]*

*[Подпись]*

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко