

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания:

Н.А. Сбитнева

Меню (АЦ)
26.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) *С.И. Сорокинова*

С.И. Сорокинова
26.09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной температурный режим
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупка манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	20	4,84	6,90		72,00	нет
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	8,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,85	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,12	20,36	76,04	684,05	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	30	8,98	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)	280	24,45	24,28	23,00	324,00	тушение
379/2018	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,88	10,95	80,85	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,01	38,91	71,49	686,65	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	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	0,98		16,80	варка
444/52811-996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	180	20,80	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	168,45	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,21	37,86	95,95	885,65	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	98,50	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	0,98		16,80	варка
444/52811-996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	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	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		47,32	48,16	120,59	1 123,28	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/46712-016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	8,75	9,92	128,60	кипячение
	Итого:		12,42	10,38	50,84	348,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/46712-016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,89	50,40	281,90	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	8,75	9,92	128,60	кипячение
	Итого:		13,62	13,44	60,32	410,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова

КА Федорова

С.И. Сорокинова
С.И. Сорокинова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Сбитнева

Меню (АЦ)
27.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

Севастьянова

27.09 2023 г.

28.09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ТМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,40	14,89	138,00	нет		
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	482,78	запекание		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка		
	Итого:		32,72	28,46	86,89	736,78			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,40	14,89	138,00	нет		
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	280	41,12	28,04	89,08	898,10	запекание		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка		
	Итого:		43,95	35,96	108,75	941,10			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,88	55,88	варка		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (зерно пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание		
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	180	7,94	4,21	5,15	91,41	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,63	85,80	нет		
	Итого:		37,38	34,68	84,42	853,82			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
62/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,28	92,80	варка		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (зерно пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,85	15,85	354,38	запекание		
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,53	5,05	6,18	109,89	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		43,19	43,98	114,72	1083,36			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	82,78	384,00	выпекание		
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка		
	Итого:		8,58	12,66	85,65	488,65			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	160	10,82	17,16	93,88	573,58	выпекание		
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка		
	Итого:		10,78	17,32	116,77	688,23			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (АЦ)
29.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

Севастьянова

25 09 2023 г.

28.09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
701/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,78	4,80	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,89	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		18,92	20,18	82,28	588,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
701/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,08	1,14	7,20	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	228,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		22,81	19,42	84,18	644,80	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,08	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	кислородная
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
258/2007	Говядина тушёная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	22,80	29,07	3,84	310,60	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,04	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	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		42,37	43,85	121,20	1 088,11	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,20	125,10	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	кислородная
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
258/2007	Говядина тушёная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	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	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,83	18,83	85,80	нет
	Итого:		56,18	63,10	147,48	1 427,78	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	9,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет
	Итого:		5,91	9,49	55,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/40611/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	324,83	

Приятного аппетита!

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

В.А. Сорокинина
К.А. Федорова
С.В. Суров

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (АР)
29.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

Севастьянова В.

29.09.2023 г.

№ Блюда по Общественному питанию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,78	4,80	нет
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	8,47	236,72	жаренье
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	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:		33,50	17,77	73,88	597,17	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,05	1,14	7,20	нет
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	126	33,46	12,71	8,61	275,42	жаренье
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	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	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,53	19,47	83,32	688,22	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (апельс, зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,88	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,37	43,88	121,20	1 088,11	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (апельс, зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	31,72	36,76	3,92	472,23	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	43,37	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	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,53	16,83	65,80	нет
	Итого:		56,18	63,10	147,48	1 427,76	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпечка
312/2001	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,91	6,49	55,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/408/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,88	выпечка
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.А. Сорокикова

К.А. Федорова

С.А. Сорокина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (АЦ)

30.09.2023

" 25 " 09 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

Сбитнева В.В.

" 20 " 09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка		
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
339/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		18,08	17,87	59,95	476,30			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/м, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка		
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
339/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		24,05	26,53	83,08	708,20			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,64	нет		
98/2007	Суп Крестьянский (картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, лук, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	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		
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		33,12	31,59	102,68	783,77			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
98/2007	Суп Крестьянский (картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, лук, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	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		
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,65	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		43,10	39,51	127,63	1 000,38			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	68,00	481,00	нет		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		13,40	23,00	75,60	588,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
Ф	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет		
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,76	9,92	126,90	кипячение		
	Итого:		17,62	33,76	108,92	818,40			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

С.В. Смирнова