

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ,АР)

02.10.2023

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной способ тепловой обработки
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.25)</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	18,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой 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	14,48	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>66,66</b>	<b>655,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</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	13,98	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 весовой 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 (240.42)</b>							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,48	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
269/2007	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	16,45	15,94	225,77	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	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>28,28</b>	<b>18,50</b>	<b>84,97</b>	<b>695,48</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
46/2007	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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,48	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
269/2007	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	14,79	21,31	315,83	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,36</b>	<b>25,87</b>	<b>119,58</b>	<b>854,95</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
ф	Печенье	100	7,80	18,00	96,00	461,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,14</b>	<b>23,00</b>	<b>89,60</b>	<b>587,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
ф	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,94</b>	<b>32,00</b>	<b>132,60</b>	<b>687,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

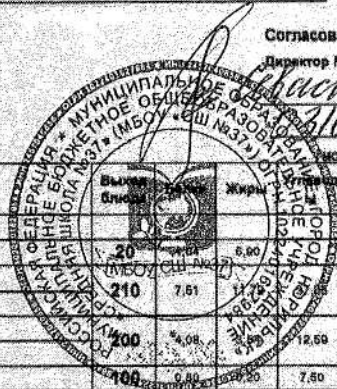
В.В. Сорокина

КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Сбитнева  
2023 г.

Мяню (О,АР)  
03.10.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ(ОУ)  
С.М.37  
Система ГИСОС  
2023 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>						
16/2007	<b>Сыр</b>		6,90		72,00	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51		235,00	варка
382/2016	<b>Какао с молоком</b> (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	12,59	99,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,90	9,06	230,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	3,33	70,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,20</b>	<b>30,89</b>	<b>104,63</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>						
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,90		108,00	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	19,07	289,39	варка
382/2016	<b>Какао с молоком</b> (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	99,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	461,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,90	0,40	19,32	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,39</b>	<b>44,66</b>	<b>140,72</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>						
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,68	6,19	6,87	варка
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	квашивание
288/2017	<b>Птица отварная к первому блюду</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61	22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	18,85	12,89	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,46	варка
159/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	варка
345/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,69</b>	<b>34,54</b>	<b>106,00</b>	<b>382,95</b>
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>						
24/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	9,59	9,29	варка
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	квашивание
288/2017	<b>Птица отварная к первому блюду</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61	22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,92	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,46	варка
159/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	8,00	варка
345/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	29,98	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,46</b>	<b>44,80</b>	<b>129,85</b>	<b>1 072,47</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>						
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	69,78	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,50	квашивание
	<b>Итого:</b>		<b>14,22</b>	<b>17,50</b>	<b>72,36</b>	<b>801,09</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>						
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	99,88	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,12	6,75	9,92	квашивание
	<b>Итого:</b>		<b>16,74</b>	<b>23,92</b>	<b>103,80</b>	<b>700,16</b>

Приятного аппетита!

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

В.В. Серодовикова  
К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)

04.10.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)					188,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	12,36	7,48	45,55	517,96	запекание
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>35,44</b>	<b>30,60</b>	<b>83,74</b>	<b>758,96</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.08)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,48	14,89	136,00	нет
223/2018	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	43,16	30,55	66,21	721,50	запекание
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>46,55</b>	<b>38,27</b>	<b>104,40</b>	<b>962,50</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
444/828/1998	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	106,76	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,38	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,47</b>	<b>37,74</b>	<b>122,16</b>	<b>1 638,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,16	8,29	77,90	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
444/828/1998	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (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	27,30	4,20	377,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,57	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>59,46</b>	<b>46,84</b>	<b>141,13</b>	<b>1 231,40</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</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	3,38	52,79	269,84	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,84</b>	<b>9,78</b>	<b>60,79</b>	<b>387,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</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>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,85</b>	<b>11,50</b>	<b>87,09</b>	<b>513,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сероговикина

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)

08.10.2023

№ 091 2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда		Без жира	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
702/2007	Помидоры свежие	20	0,00	0,00	0,00	4,80	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,54	14,40	210,00	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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>19,27</b>	<b>17,55</b>	<b>83,31</b>	<b>672,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
702/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,08	1,14	7,20	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,98	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,92	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,51</b>	<b>19,42</b>	<b>64,19</b>	<b>671,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	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
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	180	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,61	4,51	26,44	168,45	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,89</b>	<b>31,23</b>	<b>85,90</b>	<b>813,59</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	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
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,95	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,94</b>	<b>48,41</b>	<b>120,23</b>	<b>1103,12</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,58	2,28	47,20	225,20	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,58</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
408/470/015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинкова

КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)

06.10.2023

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда		Вход	Выход	Стоимость в рубл.	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>						
15/2007	<b>Сыр</b>		20	5,80	72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)		180	2,45	96,58	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)		200/15	0,07	80,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)		100	0,13	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		20	1,43	42,90	нет
	<b>Итого:</b>			<b>8,28</b>	<b>360,15</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>						
15/2007	<b>Сыр</b>		30	6,86	108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)		230	0,12	103,77	выпекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)		200/15	0,07	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)		100	0,13	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		30	2,15	64,35	нет
	<b>Итого:</b>			<b>9,43</b>	<b>482,79</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>						
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		60	0,84	76,08	варка
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	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>		10	0,25	11,90	кислечение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		10	2,00	18,80	варка
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)		200	16,40	144,00	варка
342/2016	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)		200	0,16	94,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>		45	0,56	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		20	1,43	42,90	нет
	<b>Итого:</b>			<b>26,41</b>	<b>580,81</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>						
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		100	1,40	126,10	варка
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	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>		10	0,25	11,90	кислечение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		10	2,00	18,80	варка
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)		250	19,26	180,00	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)		200	0,16	94,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>		2/30	4,74	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		2/20	2,86	86,80	нет
	<b>Итого:</b>			<b>32,43</b>	<b>748,00</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>						
408/20073 12/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло оливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		100	4,91	210,07	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>		200	5,80	107,00	кислечение
	<b>Итого:</b>			<b>10,71</b>	<b>317,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>						
408/40612 015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло оливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		2/75	7,60	244,83	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>		200	5,80	107,00	кислечение
	<b>Итого:</b>			<b>13,30</b>	<b>351,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

КА Фвд00022

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А.Сбитнева

Меню (О)  
07.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

С.В.Сорокина

2023 г.

2023 г.

№ блюда по базисному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной способ приготовления	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</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	17,08	18,09	62,00	варка	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,82	62,00	варка	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	8,10	43,00	нет	
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,87	0,83	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,88</b>	<b>18,98</b>	<b>87,27</b>	<b>570,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</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	28,88	19,07	54,74	500,89	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,50	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,94</b>	<b>29,01</b>	<b>108,78</b>	<b>742,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	86,70	нет
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	280	2,68	2,84	17,45	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,78	14,05	3,97	197,40	запекание
311/2007	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	180	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,88	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,63</b>	<b>28,82</b>	<b>100,90</b>	<b>615,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	100	1,76	6,16	9,26	99,50	нет
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	280	2,68	2,84	17,45	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,29	14,80	4,40	212,00	запекание
311/2007	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	180	3,02	6,03	19,21	162,00	варка
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,88	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,68	0,83	10,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,99</b>	<b>33,72</b>	<b>123,89</b>	<b>975,20</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/2007/71 4/1986	<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
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,26</b>	<b>7,89</b>	<b>62,76</b>	<b>384,83</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/2007/71 14/1986	<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)	2/75	19,56	10,48	62,82	422,2	выпекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>20,22</b>	<b>10,57</b>	<b>89,84</b>	<b>535,05</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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