

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)  
25.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (ОУ) *С.М. Сивастьянова*

25.09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика Блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основ. й теплов
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/л, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запека
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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	70,60	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		21,58	31,03	88,56	765,50	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/л, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запека
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,18	257,40	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>		25,80	38,06	113,48	885,30	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, зовядина б/л с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,83	7,43	5,70	157,50	тушени
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	2,98	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<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>		33,88	22,94	127,70	841,10	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, зовядина б/л с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,80	7,60	210,00	тушени
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное 70-80г</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<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>		42,30	30,23	153,68	1 046,28	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,38	45,88	222,03	выпекан
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		10,87	7,38	79,48	428,03	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</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	выпекан
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		15,48	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сороковико*  
С.В. Сороковико  
*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Заместитель директора по корпоративному питанию  
А.С. Писаренко  
2023 г.

Меню (О,АР)  
28.09.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ "СШ № 26" г. Таежур  
С.В. Сорокина  
26.09 2023 г.

№ блюда по справочнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	ГМО в ЕД на 100г продукта	
						Энерг. ценность, ккал	Основн. й теплов
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
101/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	20	4,64	5,90		72,00	нет
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,98	261,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	200	3,17	2,68	10,96	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,90	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	30	8,98	8,95		108,00	нет
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	6,11	10,72	32,98	261,00	тушение
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	200	3,17	2,68	10,96	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,50	0,40	18,32	84,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<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, огурцы)	90	1,06	3,71	5,59	66,70	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,99		16,80	варка
444/520/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лаваровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	20,90	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,98	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	39,21	37,66	85,95		885,65	
<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, огурцы)	100	1,75	6,16	9,25	99,90	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,99		16,80	варка
444/520/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лаваровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,56	0,53	19,50	85,90	нет
	<b>Итого:</b>	47,32	46,19	110,98		1123,29	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
406/467/2016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,50	кипячение
	<b>Итого:</b>		12,42	10,39	50,84	348,50	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
406/467/2016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	275	7,50	6,69	50,40	291,00	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,50	кипячение
	<b>Итого:</b>		13,62	13,44	60,32	417,50	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокина  
КА Фадорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,А,Р)  
27.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

Секретарь

27.09.2023 г.

№ блюда по сборному меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГНО и БАД на использов Энерг. Основн ь, ккал и теплот	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основн и теплот
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекан
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	11,3	47	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,58</b>	<b>28,25</b>	<b>82,94</b>	<b>714,26</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,06	699,10	запекан
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	11,3	47	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>43,81</b>	<b>35,75</b>	<b>104,80</b>	<b>919,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,81	4,98	55,88	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (варок пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекан
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	84,90	варка
158/202	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,85</b>	<b>34,63</b>	<b>109,81</b>	<b>894,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	82,90	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (варок пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,95	15,85	354,38	запекан
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	84,90	варка
158/202	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	9,53	5,05	6,18	109,89	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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	3,68	0,72	23,84	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,97</b>	<b>43,89</b>	<b>131,87</b>	<b>1 108,66</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
479 опр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	18,50	82,78	394,00	выпекан
342/2016	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,18	0,16	22,89	94,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>18,66</b>	<b>85,65</b>	<b>488,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
479 опр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,82	17,16	83,88	573,58	выпекан
342/2016	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,18	0,16	22,89	94,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,78</b>	<b>17,32</b>	<b>116,72</b>	<b>688,23</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокино

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
бухгалтерии

Н.А. Сбитнева

Меню (О)  
29.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (ООО)

Светлана Николаевна  
28.09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно е тепловое
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
79/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,60	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,95	226,90	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,73</b>	<b>19,85</b>	<b>76,71</b>	<b>685,15</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	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	15,68	229,00	запекание
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 (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,90	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,62</b>	<b>19,12</b>	<b>68,64</b>	<b>621,30</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,08	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	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 окорка куриное с/м б/л)	10	1,87	1,81		22,00	варка
258/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,90	5,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,75	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	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,37</b>	<b>43,45</b>	<b>121,20</b>	<b>1 589,11</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	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 окорка куриное с/м б/л)	10	1,87	1,81		22,00	варка
258/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	31,72	38,75	3,82	472,23	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 свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,75	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	18,83	65,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,15</b>	<b>63,10</b>	<b>147,45</b>	<b>1 427,78</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
408/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,81	8,49	33,01	210,07	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,81</b>	<b>8,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
408/4081 12015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки 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	244,83	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороговикова

КА Федорова

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)  
28.08.2023

Согласовано:

Директор МБОУ "СШ №3  
Светлана Яковлева  
29.09 2023 г.

ПАО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,84	5,90		74,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	180	2,16	4,95	16,65	119,98	выпекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83	64,36	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,16</b>	<b>11,42</b>	<b>73,14</b>	<b>433,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,86	8,82		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,76	16,65	127,17	выпекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83	64,36	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,47</b>	<b>15,17</b>	<b>73,14</b>	<b>476,18</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,76	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,26	1,00	0,46	11,90	выпекание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,90	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м с/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,66	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	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>		<b>27,70</b>	<b>25,81</b>	<b>114,32</b>	<b>592,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	190	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,77	4,95	7,90	89,76	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,26	1,00	0,46	11,90	выпекание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,90	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м с/к)	275	20,86	19,07	54,74	500,88	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,66	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,57	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,63	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,82</b>	<b>27,45</b>	<b>148,14</b>	<b>1.042,46</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	226,20	выпекание
388/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>8,68</b>	<b>55,20</b>	<b>343,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/470/2 016	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
388/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>9,82</b>	<b>78,80</b>	<b>455,60</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

И.В. Сорокина  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,А,Р)  
30.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

С.В. Сорокин

30.09.2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной ингредиент
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,97	0,93	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,92</b>	<b>26,54</b>	<b>82,10</b>	<b>660,60</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорочка куриные с/м 5/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	6,10	272,00	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	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>		<b>24,45</b>	<b>28,33</b>	<b>80,79</b>	<b>700,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	80	0,84	0,10	5,11	23,94	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2016	<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>		<b>33,12</b>	<b>31,59</b>	<b>102,69</b>	<b>783,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,08	0,17	8,52	39,90	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
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
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	23,88	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,16</b>	<b>39,61</b>	<b>127,63</b>	<b>1 000,38</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
φ	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
388/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,40</b>	<b>23,00</b>	<b>75,60</b>	<b>568,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
φ	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
φ	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
644/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>17,52</b>	<b>33,75</b>	<b>109,92</b>	<b>818,10</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

К.А. Федоров