

Утверждено/  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О)  
11.03.2024

07 03 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

07 03 2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименования 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>									
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м ф/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	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 восточный 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	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>25,69</b>	<b>14,98</b>	<b>84,48</b>	<b>535,08</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м ф/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,47	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 восточный 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>		<b>25,73</b>	<b>17,02</b>	<b>95,93</b>	<b>664,51</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение		
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (герошк луцциный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	6,12	0,84	138,00	припускание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (рис длиннозерный, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка		
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
Ф	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
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>		<b>35,52</b>	<b>23,09</b>	<b>152,76</b>	<b>1 053,78</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение		
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (герошк луцциный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (рис длиннозерный, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка		
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
Ф	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	65,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>42,62</b>	<b>24,73</b>	<b>165,42</b>	<b>1 266,86</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание		
312/2001	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	115,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,51</b>	<b>12,89</b>	<b>42,41</b>	<b>325,07</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/405/1 2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание		
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	115,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>11,80</b>	<b>50,95</b>	<b>362,83</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (Д)

11.03.2024

07 03 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

07 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>		26,47	17,69	34,74	416,45	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,06	260,48	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная без муки</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>		30,17	23,69	40,36	507,01	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная /без сахара/</b> (лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)	60	1,12	4,56	6,04	70,17	тушение
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,64	138,00	припускание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
Пермь 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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>		29,70	22,26	65,04	661,87	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная /без сахара/</b> (лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)	100	1,95	7,61	10,52	119,08	тушение
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,06	8,00	60,00	варка
Пермь 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		35,74	26,72	108,25	819,44	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		13,52	7,40	47,96	313,41	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)  
12.03.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

"07" 03 2024 г.

"07" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
162/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,98</b>	<b>25,08</b>	<b>85,41</b>	<b>645,39</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
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	14,32	326,00	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2018	<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>		<b>35,22</b>	<b>40,55</b>	<b>94,16</b>	<b>880,62</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,47	6,03	7,40	150,05	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	38,64	243,76	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,46</b>	<b>24,80</b>	<b>94,95</b>	<b>745,14</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,68	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,43</b>	<b>30,13</b>	<b>124,61</b>	<b>940,33</b>	
<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, лимонный 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, лимонный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,76	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>601,76</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

Е.С. Иващенко

*(Подписи)*

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (Д)

12.03.2024

02.03 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
258/2015	<b>Говядина духовая без муки</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)</i>	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай вёсовой черный)</i>	200			0,00	0,01	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>		<b>22,19</b>	<b>19,61</b>	<b>51,28</b>	<b>474,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая без муки</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)</i>	260	25,44	28,73	23,23	453,67	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай вёсовой черный)</i>	200			0,00	0,01	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>		<b>30,87</b>	<b>29,85</b>	<b>60,78</b>	<b>637,58</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	<b>Свекольник /без сахара/</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	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>40,74</b>	<b>29,50</b>	<b>92,17</b>	<b>806,33</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	<b>Свекольник /без сахара/</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,18</b>	<b>36,78</b>	<b>119,29</b>	<b>1 029,01</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)  
13.03.2024

07 03 2024 г.

07 03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, мячный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1064/2015	<b>Вишня быстрозамороженная с сиропом</b> (вишня см, кислота лимонная сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>20,31</b>	<b>22,83</b>	<b>93,25</b>	<b>669,13</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, мячный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
1064/2015	<b>Вишня быстрозамороженная с сиропом</b> (вишня см, кислота лимонная сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>26,06</b>	<b>27,84</b>	<b>105,31</b>	<b>776,82</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	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 см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное см б/к, хлеб пшеничный, мячный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,69	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,10</b>	<b>40,49</b>	<b>115,35</b>	<b>927,41</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	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 см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное см б/к, хлеб пшеничный, мячный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,69	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>51,71</b>	<b>47,34</b>	<b>138,85</b>	<b>1 120,71</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
262/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мячный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,55</b>	<b>16,15</b>	<b>85,21</b>	<b>516,59</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
262/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мячный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,32</b>	<b>24,11</b>	<b>116,62</b>	<b>728,77</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко

М.М. Сорокикова  
Е.С. Иващенко

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)

13.03.2024

03-03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили без муки</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпята бройлеры с/м)	150	20,88	22,34	4,35	302,80	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	3,68	5,77	36,65	222,02	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай листовый черный)	200			0,00	0,01	варка
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>28,75</b>	<b>29,16</b>	<b>75,92</b>	<b>685,23</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили без муки</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпята бройлеры с/м)	175	27,56	30,09	4,35	399,36	тушение
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,58	42,13	352,71	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай листовый черный)	200			0,00	0,01	варка
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>		<b>37,18</b>	<b>49,77</b>	<b>84,03</b>	<b>935,00</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	66,80	нет
86/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,06	0,45	11,90	квашение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
317/2003	<b>Рагу из овощей без муки</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	107,56	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	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	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,62</b>	<b>44,32</b>	<b>67,54</b>	<b>825,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,67	111,77	нет
86/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	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	квашение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
317/2003	<b>Рагу из овощей без муки</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,92	7,13	14,12	129,07	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	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>		<b>47,33</b>	<b>61,05</b>	<b>87,44</b>	<b>1 118,70</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О)

14.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

07 03 2024 г.

07 03 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>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая</b> <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)</i>	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
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
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>10,75</b>	<b>21,82</b>	<b>77,40</b>	<b>555,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая</b> <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,29	8,00	14,39	143,08	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
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
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>		<b>13,27</b>	<b>14,73</b>	<b>90,71</b>	<b>553,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <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
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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>		<b>30,87</b>	<b>30,68</b>	<b>122,27</b>	<b>894,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <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
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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>		<b>43,88</b>	<b>41,55</b>	<b>154,21</b>	<b>1 200,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>7,28</b>	<b>56,80</b>	<b>332,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2 015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>8,42</b>	<b>80,40</b>	<b>444,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В Сорокикина

Е.С Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

02.03

2024 г.

Меню (Д)

14.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ АУ

02.03

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(пук речной, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/к)</small>	100	16,42	8,12	0,84	136,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <small>(чайный, чай высокогорный)</small>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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
	<b>Итого:</b>		<b>23,41</b>	<b>13,80</b>	<b>53,00</b>	<b>436,84</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(пук речной, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/к)</small>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <small>(чайный, чай высокогорный)</small>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,03</b>	<b>14,94</b>	<b>62,25</b>	<b>497,19</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	Салат Здоровье <small>(геркулес зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</small>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>(картофель с/к, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы <small>(курица рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/к б/к)</small>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <small>(яблоки лимонная смесь компотная с/к)</small>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,07</b>	<b>30,76</b>	<b>91,88</b>	<b>733,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	Салат Здоровье <small>(геркулес зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</small>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>(картофель с/к, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Плов из птицы <small>(курица рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/к б/к)</small>	275	20,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <small>(яблоки лимонная смесь компотная с/к)</small>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,85	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,08</b>	<b>41,63</b>	<b>123,92</b>	<b>1 039,20</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара <small>(яблоки лимонная, курага)</small>	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,44</b>	<b>0,46</b>	<b>20,01</b>	<b>93,45</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара <small>(яблоки лимонная, курага)</small>	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,64</b>	<b>0,66</b>	<b>24,91</b>	<b>116,95</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокинов

Е.С. Иващенко



Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С ПисаренкоМеню (О,АР,АЦ)  
15.03.2024

"07" 03 2024 г.

"07" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используется

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,67</b>	<b>8,65</b>	<b>52,74</b>	<b>314,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,00</b>	<b>12,26</b>	<b>52,75</b>	<b>356,84</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	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
99/2007	<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
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	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
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,96</b>	<b>35,91</b>	<b>129,14</b>	<b>987,52</b>	
<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
99/2007	<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
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
268/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	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>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,96</b>	<b>36,91</b>	<b>129,14</b>	<b>987,52</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,83	9,26	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,84</b>	<b>5,27</b>	<b>50,28</b>	<b>278,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,89	50,40	291,90	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,83	9,26	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,04</b>	<b>8,32</b>	<b>69,78</b>	<b>347,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

"04" 03

2024 г.

Меню (Д)

15.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

"04" 03

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной пищевой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	21,89	18,83	0,23	258,13	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,65	35,43	302,21	запекание
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>		<b>30,44</b>	<b>35,73</b>	<b>68,37</b>	<b>720,75</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>		<b>34,99</b>	<b>41,08</b>	<b>80,31</b>	<b>833,58</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (карошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа рисовая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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>		<b>25,92</b>	<b>34,33</b>	<b>56,59</b>	<b>639,40</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (карошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа рисовая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,06	325,24	тушение
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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>		<b>36,09</b>	<b>42,23</b>	<b>72,55</b>	<b>815,33</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С ПисаренкоМеню (О,АР)  
16.03.2024

"07" 05 2024 г.

"07" 03/1 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>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,60</b>	<b>11,32</b>	<b>62,15</b>	<b>447,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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>		<b>30,81</b>	<b>15,73</b>	<b>72,35</b>	<b>557,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	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
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,83</b>	<b>43,16</b>	<b>119,76</b>	<b>986,52</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	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
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,81</b>	<b>55,13</b>	<b>150,13</b>	<b>1 243,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
373/336/2015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (сахар, смородина с/м, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,07</b>	<b>1,03</b>	<b>57,30</b>	<b>319,37</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
373/336/2015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (сахар, смородина с/м, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>16,10</b>	<b>1,54</b>	<b>70,07</b>	<b>394,05</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (Д)  
16.03.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У

№ 02-03 2024 г.

№ 02-03 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>							
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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>22,79</b>	<b>12,36</b>	<b>49,77</b>	<b>413,69</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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>		<b>32,63</b>	<b>16,60</b>	<b>60,86</b>	<b>536,67</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,06	3,71	5,66	59,70	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	96,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	206,18	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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>		<b>32,66</b>	<b>35,99</b>	<b>96,82</b>	<b>848,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	96,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,26	326,53	варка
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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>		<b>40,29</b>	<b>46,86</b>	<b>123,32</b>	<b>1 087,58</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,60</b>	<b>0,48</b>	<b>11,27</b>	<b>55,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,80</b>	<b>0,68</b>	<b>16,17</b>	<b>79,35</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко