

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

13.11.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БИО				Основной и тепловой
			Баллы	Жиры	Углеводи мы	Энерг етиче ские блюда	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,48	30,77	80,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	386,00	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 вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	36,75	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	8,02	4,37	75,06	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,06	3,97	197,40	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
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
	Итого:		31,16	40,83	139,07	1 047,08	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	350,00	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,51	48,51	165,12	1 244,13	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,60	897,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокин

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

14.11.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы, г	Энергетическая ценность к. кал/г	Основной и тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	261,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,96	80,66	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,62	20,16	73,74	556,06	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,46	24,26	23,00	154,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,96	80,66	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	36,00	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
	Итого:		40,41	36,71	69,19	587,56	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,06	3,88	36,24	нет
38/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,90	6,34	10,06	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
456/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,56	97,06	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
	Итого:		37,71	24,40	112,82	641,36	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,26	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,90	6,34	10,06	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,96	варка
456/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,56	97,06	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,88	28,71	141,38	1 027,66	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка со смородиной (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, ванильный порошок)	100	6,07	3,36	51,66	263,23	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,2	5,0	21,6	150	нет
	Итого:		11,87	9,76	59,66	381,23	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка со смородиной (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, ванильный порошок)	2/75	9,10	5,10	77,37	394,33	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,2	5,0	21,6	150	нет
	Итого:		14,90	11,86	85,37	612,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерия:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

15.11.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				основной технологический процесс
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг етиче ская ценность	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,90	106,00	нет
224/334/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	18,60	16,46	61,36	402,78	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		34,94	31,00	88,44	762,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/334/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	280	37,32	34,85	98,98	635,62	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		40,16	42,76	138,67	1078,62	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	66,00	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жирное
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,62	18,88	14,24	289,08	жирное
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,05	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
	Итого:		28,96	36,93	193,87	870,58	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	6,48	7,88	113,33	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жирное
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,48	24,65	15,65	304,76	жирное
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,52	172,60	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,56	0,72	23,94	136,20	нет
	Итого:		33,81	47,26	127,89	1 058,41	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,56	15,90	62,00	424,31	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	66,50	варка
	Итого:		7,73	16,95	79,40	492,81	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,1	94,21	636,73	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	66,50	варка
	Итого:		11,50	24,15	110,81	707,23	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В.

В.В. Сороковникова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

16.11.2023

03 11 2023 г.



№ блюда по Сборному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Примеч ание
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,84	5,80	2,00	92,00	нет
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (чай, сахар, чай восточный, лимон)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,96	116,67	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		8,59	10,09	70,37	401,97	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,57	19,53	96,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (чай, сахар, чай восточный, лимон)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,96	116,67	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		10,92	13,70	70,38	443,98	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	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
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	188,45	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		46,55	40,13	110,70	1 543,54	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	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
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,99	29,72	0,30	386,06	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,82	51,26	135,42	1 272,27	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/467/201 5	Пирожки печеные с картофелем и луком (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
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,9	10,04	50,32	340	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/467/201 5	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,1	13,09	59,8	409,9	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

17.11.2023

2023 г.



№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Безопасность				Энергетическая ценность и калорийность	Особенности
			Белки	Жиры	Углевод ы	Средняя калорийность		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,02	10,00	нет	
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,80	16,13	10,20	217,30	выпеченные	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,20	вареное	
388/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	30,90	200,00	нет	
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	вареное	
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,88	70,90	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		18,33	26,82	102,7	716,78		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	1,20	нет	
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	232,14	выпеченные	
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70	вареное	
388/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,90	200,00	нет	
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	вареное	
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	
	Итого:		18,94	28,83	113	804,94		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,81	4,96	55,80	вареное	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,20	вареное	
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпеченные	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	вареное	
288/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	выпеченные	
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	вареное	
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	41,90	нет	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,00	вареное	
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	
	Итого:		29,11	33,33	187,93	884,53		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,28	92,90	вареное	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,20	вареное	
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпеченные	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	вареное	
288/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	329,00	выпеченные	
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	вареное	
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	вареное	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,00	вареное	
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,52	16,82	80,30	нет	
	Итого:		34,88	42,38	131,37	1 663,10		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/2007 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	4,91	6,48	33,01	210,00	выпеченные	
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:		5,91	6,48	55,41	300,00		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/406/1 2016	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	выпеченные	
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83		

Приятного аппетита!

Инициатор-заказчик:

Исполнитель специалист отдела бухгалтерии:

Исполнитель производство:

В.В. Сорокинов